DICTIONNAIRE

DES

MARCHANDISES.

Paris — Impr. de Pommeret et Moreau, 42, rue Vavin.

DICTIONNAIRE

ANALYTIQUE ET RAISONNÉ

DES

ARTICLES INDIGÈNES ET EXOTIQUES

DROGUERIES, ÉPICERIES, PEINTURES, TEINTURES, LIQUIDES, ETC.

OU

CONNAISSANCE DES MARCHANDISES

Ouvrage encouragé par M. le Ministre du Commerce.

Par J.-B. ROUSSEL, Aîné
Ancien professeur à l'École de Commerce de Bordeaux.

TOME QUATRIÈME.

PARIS
LIBRAIRIE INTERNATIONALE
24, RUE HAUTEFEUILLE.

1859.

CONNAISSANCE

DES

MARCHANDISES.



P

POTASSE (SUITE).

La **potasse de Russie** est fabriquée à Kasan, dans l'ancienne Bulgarie. Saint-Pétersbourg en est l'entrepôt et lui donne souvent son nom. Elle est en petits morceaux irréguliers, luisants, polis, blancs ou bleus et présentant à l'alcalimètre 52 à 57 degrés. Elle s'expédie en barriques de bois de peuplier, cerclées de seize cerceaux en bois et pesant 350 à 600 kilogr.

La **potasse de Toscane** se distingue en blanche, violette, grise et bleue. Elle se présente en petites masses irrégulières et en poudre mêlée de masses compactes qui résultent de sa calcination. Elle ne doit point contenir de marrons ni de fragments carbonisés. La blanche et la bleue donnent 50 à 60 degrés d'alcali, la grise un peu davantage, la violette jusqu'à 62 degrés. Ces articles nous arrivent par Marseille en futailles de bois de chêne, cerclées de six ou huit cerceaux plats. Leurs douves ne doivent avoir qu'une épaisseur de 18 millim. et chaque fond 20 millim.

La **potasse des Vosges** est la moins estimée. Sa couleur est d'un blanc sale. Elle arrive en barils de toutes formes, pour lesquels on accorde la tare réelle.

Potasse vitriolée. (Voyez SULFATE DE POTASSE).

Nous citerons en outre les potasses deDantzick, de Podschinsky, de Naples et de Corse. Celle de Finlande arrive en barils de 130 kilogr. Celles du Rhin, d'Espagne et d'Allemagne jouissent de la tare réelle.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
BORDEAUX.	
POTASSE et PERLASSE D'AMÉRIQUE.................	12 0/0 en barils de bois de chêne, à 16 cerceaux, du poids de 150 à 300 kilogr. Elles se vendent par assortiment dans la proportion de 90 barils de première sorte, 7 de seconde et 3 de troisième. S'il se trouvait plus de 10 barils de qualité inférieure, il serait accordé un rabais de 3 fr. par 50 kil. pour la seconde sorte, et de 5 fr. par 50 kil. pour la troisième. Les barils ne doivent avoir que 14 cerceaux d'origine; ce qui existerait en plus est bonifié. Les avaries, ainsi que les vides qui peuvent exister, sont réglés par courtiers.
— DE TOSCANE............ — DE NAPLES.............. — DE CORSE.	12 0/0 en barriques de 350 à 550 kil., à 6 cerceaux plats d'origine et un cercle à chacun des bouts.
— DE RUSSIE (KASAN)...	12 0/0 en barriques de 350 à 600 kil. brut et au-dessus, à 16 cerceaux, sans barres aux deux fonds.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
POTASSE DE PODSCHINSKY.....	12 0/0 même poids et cercles.
— DE DANTZIC.	15 0/0 du poids de 800 à 1500 kil. et à 24 cercles.
— D'ODESSA..............	12 0/0 du poids égal et mêmes cercles
— DE HONGRIE.	18 0/0 fûts au-dessous de 130 kil.
— DE FINLANDE.	16 0/0 de 131 à 200 kil.
NANTES.	
POTASSE et PERLASSE :	
D'AMÉRIQUE et TOSCANE.	12 0/0
DU NORD..............................	15 0/0
MARSEILLE.	
POTASSE..........................	14 0/0 cn barriques de 900 kil. et au-dessus. 10 0/0 en barriques ordinaires.
PARIS.	
PERLASSE D'AMÉRIQUE..........	12 0/0 en barils de 170 à 300 kil., à 14 cerceaux d'origine.
POTASSE D'AMÉRIQUE...........	12 0/0 en barils à 16 cerceaux d'origine, et du poids de 170 à 300 kil. brut.
— DE RUSSIE et CASAN.	12 0/0 en barriques de 350 à 600 kil. brut et au-dessus, à 16 cerceaux sans barres aux deux fonds.
— DE PODSCHINSKY.	12 0/0 en bariques de 350 à 600 kilo. brut, à 16 cerceaux
— DE DANTZIC............	12 0/0 en barriques de 800 à 1500 kil. à 24 cerceaux, bois épais, lourd et dur.
— D'ODESSA.................	12 0/0 de 800 à 1500 kil., à 24 cerceaux, bois épais, lourd ct dur.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
POTASSE DE TOSCANE.......... — DE NAPLES............ — DE CORSE..............	12 0/0 en barriques de 350 à 550 kil., brut à 6 cerceaux plats et un cercle àchacun des bouts. Chaque fond de barrique, dans la plus forte éppaisseur, ne doit avoir que 27 millim., et les douves les plus épaisses en bois, que 18 millimètres.
— DE HONGRIE............	16 0/0.
— DE FINLANDE.	18 0/0 en fûts au-dessus de 130 kil. 16 0/0 en fûts de 131 à 200 kil.
— DU RHIN.................. — D'ESPAGNE.............. — D'ALLEMAGNE. .... — DES VOSGES............	Tare écrite garantie ou tare nette; avaries, vides à régler.
HAVRE.	
POTASSE PERLASSE : D'AMÉRIQUE.............. DE RUSSIE.................... DE DANTZIC................ D'ITALIE......................	12 0/0. La potasse d'Amérique se vend par assortiment dans la proportion de 85 première, 12 de seconde, et 3, troisième sorte, sur 100 barils; en traitant sur la base de première sorte on accorde 3 fr. de réduction sur la seconde, et 5 fr. sur la troisième sorte que l'on estime 2 fr. de moins que la deuxième sorte. L'assortiment de la perlasse d'Amérique est de 90 première et 10 seconde sorte sur 100 barils.
DE HONGRIE. .... DU RHIN....................... D'ALLEMAGNE............. DE BOHÊME..................	Tare nette.
DE FINLANDE..............	15 0/0 en barils de 200 kil.; au-dessus tare conditionnelle. Avaries à régler, ainsi que les vides.

POTASSIUM, métal solide et blanc comme l'argent, qui se ternit au contact de l'air; il est plus mou que la cire et peut être pétri avec la main. Il a une apparence métallique, brillante et cristalline. (Voyez la *Chimie* de Thénard). Il sert en chimie à opérer diverses décompositions.

POTÉE D'ÉMERI. (Voyez ÉMERI).

POTÉE D'ÉTAIN. (Voyez OXYDE D'ÉTAIN).

POTELOT. (Voyez CARBURE DE FER).

POTIN, combinaison de cuivre et de zinc joints quelquefois à l'étain et au fer. Le commerce en distingue deux qualités : l'une, nommée *potin jaune*, convenable pour la fabrication des canons-mortiers et des pièces d'artillerie ; l'autre, dite *potin gris*, qui est aigre et cassante. Son nom technique est *darcot.* Il sert à faire des robinets, des chandeliers, des encensoirs, des mortiers et des pilons à pulvériser. Il vaut moins que le premier.

POTIRON, espèce de courge. (Voyez CITROUILLE).

POUDINGUE D'AGATE. (Voyez AGATE).

POUDRE.

Latin, PULVIS; — anglais, POWDER; — allemand, PULVER; — espagnol, POLVO; — portugais, POS; — italien, POLVERE.

POUDRE D'AGARIC BLANC.
— D'ALKERMÈS.
— D'ARGENT.
— D'AUNÉE.
— DE BOIS D'ALOÈS.
— DE CAMPHRE.
— DE CANNELLE DE CEYLAN.
— DE CANTHARIDES.
— DE CASCARILLE.
— DE CASSIA LIGNEA.
— DE CHARBON.
— DE CÉRUSE.
— DES CHARTREUX.
— DE COLOQUINTE.
— COMPOSÉE.
— D'ÉPONGE BRULÉE.

POUDRE D'ÉTAIN.
— DE FER.
— A FEU.
— DE COTON.
— DE FEUILLES DE PLANTES
— FULMINANTE.
— DE GAYAC.
— DE GENTIANE.
— DE GOMME ADRAGANTE.
— DE GUIMAUVE.
— D'IPÉCACUANHA.
— DE JALAP.
— DES JÉSUITES.
— AUX MOUCHES.
— D'OR.
— DE RÉSINE ET DE GOMME RÉSINEUSE.

POUDRE DE QUINQUINA.
— DE RHUBARBE.
— DE SALEP.
— DE SANTAUX.
— DE SASSAFRAS.
— DE SEL.
— DE SULFURE D'ANTIMOINE.
POUDRE DE SULFURE DE MERCURE
— DE TERRE ARGILEUSE.
— DE VANILLE.
— DE WINTER.
— AUX VERS.
— DE VIPÈRE.
— D'YEUX D'ÉCREVISSE.

Le nom de **poudre** est donné à tous les corps réduits et divisés en minimes molécules. On désigne aussi par ce mot une infinité de substances réduites en petites parcelles.

La **poudre d'agaric blanc** s'obtient comme celle de coloquinte. (Voyez POUDRE DE COLOQUINTE).

Poudre d'alkermès. (Voyez KERMÈS).

La **poudre d'argent** s'obtient en pulvérisant des feuilles d'argent dans un mortier avec du sucre. Lorsque le métal est pulvérisé, on fait dissoudre le sucre dans l'eau et l'argent reste à nu. On le fait sécher et on le met alors en réserve.

La **poudre d'aunée** ou *enula campana* s'obtient des plus belles racines de cette plante qu'on pile dans un mortier de fer et qu'on passe dans des tamis jusqu'à siccité.

La **poudre de bois d'aloès** se prépare en râpant ce bois qu'on expose à l'étuve et qu'on soumet à l'action du pilon. On le passe ensuite dans un tamis fin et on le recueille dans son état définitif.

La **poudre de camphre** s'obtient en concassant dans un mortier de verre du camphre imbibé d'alcool. Il se réduit en poudre très-fine, mais au bout de quelques instants, il forme une masse.

La **poudre de cannelle de Ceylan** s'obtient en pulvérisant ce produit dans un mortier et en le passant à travers un tamis aussi fin que possible. On traite toutes les cannelles par ce procédé.

La **poudre de cantharides** se prépare en broyant ces insectes dans un mortier couvert d'une peau. On les passe ensuite à travers un tamis serré.

La **poudre de cascarille** s'obtient comme celle de quinquina. (Voyez ce mot).

La **poudre de cassia lignea** s'obtient comme celle de la cannelle de Ceylan. (Voyez ces mots).

La **poudre de charbon** se prépare en prenant du bois brûlé et sonore qu'on soumet aux coups du pilon et qu'on passe au tamis. On lave la poudre, on la laisse égoutter et on en forme des trochisques que l'on fait sécher au soleil. Les charbons d'os se préparent de la même manière.

La **poudre de céruse** s'obtient en frottant sur un tamis de soie à tissu serré la céruse en pain. L'appareil est placé sur un papier où l'on recueille la poudre. On obtient de même la poudre de carbonate de magnésie.

Poudre des chartreux. (Voyez QUINQUINA).

La **poudre de coloquinte** se prépare avec huit parties de coloquinte et une de gomme adragante à l'état de mucilage. On mélange le tout pour former une masse que l'on divise en tablettes que l'on fait sécher et qu'on broie avant de les passer au tamis. Les poudres d'agaric blanc et de vipère se fabriquent par ce procédé.

Les **poudres composées** sont celles que prescrivent les pharmacopées. On les conserve dans des flacons secs bien bouchés et couverts de papiers colorés qui les préservent du contact de l'air et de la lumière. En vieillissant cependant elles subissent une altération sensible.

La **poudre d'éponges brûlées** s'obtient en triturant dans un mortier de marbre leur charbon qu'on passe à un tamis de soie et qu'on conserve dans des flacons bien fermés.

La **poudre d'étain** se prépare en faisant fondre ce métal qu'on coule dans une boîte ronde en bois ou en métal qu'on agite vivement. Ce mouvement suffit pour déterminer une partie de l'étain à se convertir en une poudre qu'on passe à travers un tamis de soie. Ces mêmes moyens sont employés pour le plomb, le zinc et tous les métaux.

La **poudre de fer** ou *limaille* se prépare en porphyrisant, sans eau et dans un lieu sec, une limaille pure. Dès qu'elle présente une poudre noire, fine et terne, on l'enferme dans des vases secs que l'on bouche avec soin.

Poudre à feu.

Latin, NITRATUS, SULFUREUS PULVIS ; — anglais, POWDER, GUN POWDER ; — allemand, PULVER ; — espagnol, POLVORA ; — portugais, POLVERA ; — italien, POLVERE DA FUOCO, DA CHIOPPI ; — hollandais, BUSKRUIT ; — suédois, KRUT ; — danois, PULVER ; — polonais, EROCH DO STRZELANIE ; — russe, POROCK.

POUDRE DE GUERRE.	POUDRE DE MINE.
— DE CHASSE.	— DE COMMERCE EXTÉRIEUR.

La **poudre à feu** est une combinaison de salpêtre, de soufre et de charbon de bois. Son invention n'est point bien connue. D'après certains auteurs, les Chinois se servaient de canons plusieurs siècles avant notre ère. Quelques autres la font remonter au XIIIme siècle et en accordent l'honneur à Roger Bacon, moine anglais ou espagnol, qui en parle dans son traité de *nullitate magio*, publié à Oxford en 1216. Alphonse XI de Castille est le premier roi qui en ait fait usage pour combattre les Maures, en 1343. En 1346, les Français s'en servirent à Crécy, et depuis lors les nations en ont employé. On en fait un commerce immense.

Les proportions des matières qui composent la poudre à feu contribuent à la perfectionner. On en distingue dans le commerce quatre qualités, qui sont : la poudre de guerre, composée de 75 p. 100 de salpêtre, de 12 1/2 p. 100 de soufre et de 12 1/2 p. 100 de charbon ; la poudre de chasse, composée de 78 p. 100 de salpêtre, de 10 p. 100 de soufre et de 12 p. 100 de charbon ; la poudre de mine, composée de 65 p. 100 de salpêtre, de 20 p. 100 de soufre et de 15 p. 100 de charbon ; la poudre pour le commerce extérieur, composée de 62 p. 100 de salpêtre, de 20 p. 100 de soufre et de 18 p. 100 de charbon.

La **poudre de guerre** s'emploie pour les canons.

La **poudre de chasse** s'utilise pour les fusils à gibier et les pistolets. On la classe en royale, très-superfine, superfine et fine.

La **poudre de mine** s'emploie à diviser les matériaux par ses explosions.

La **poudre de commerce extérieur** ne s'utilise que dans les pays étrangers, où il s'en expédie considérablement.

Les poudres diffèrent par leurs grains et les soins de leur fabrication. Elles doivent avoir les grains sphériques et lustrés. Elles supportent difficilement les voyages de long cours. La poudre de guerre se fabrique avec le charbon de bois de bourdaine; elle est grenue. Celle de mine se prépare avec le charbon de bois blanc, ainsi que la poudre de chasse ordinaire; la superfine se fabrique avec le charbon de bourdaine. Sa couleur doit être cendrée ou plombée et tirant sur le noir; on peut lui faire subir une épreuve qui consiste à l'enflammer sur du papier blanc; si elle ne brûle pas le papier et n'y laisse qu'une tache grise, elle est bonne; moins elle le tachera, meilleure elle sera. On pourra encore la passer au mortier-éprouvette, au fusil-pendule ou à l'éprouvette de Régnier. Son grain doit être égal, dur, exempt de poussière et difficile à écraser. Les poudres suisses, anglaises et de Saint-Jean-d'Angely sont réputées pour les premières qualités de chasse. Les Anglais la logent dans des barils de cuivre ou de bois. On doit avoir soin de la tenir dans des lieux secs.

Poudre à feu de coton ou *poudre fulminante de coton*. (Voyez FULMI-COTON).

La **poudre des feuilles de plantes** s'obtient en les faisant sécher et en les broyant dans un mortier pour les passer au tamis jusqu'à ce qu'il ne reste que des fibres.

La **poudre fulminante** détonne au simple choc ou par l'effet d'une chaleur peu élevée ou d'un léger frottement. On l'obtient en triturant trois parties de salpêtre, deux de crême de tartre et une de soufre; elle est alors blanche. Trois parties de nitre, deux de potasse caustique et une de soufre donnent une poudre fulminante qui, chauffée dans une cuillère en fer, détonne plus bruyamment que la précédente.

Poudre de gayac. (Voyez POUDRE DE BOIS D'ALOÈS).

La **poudre de gentiane** s'obtient comme celle de la racine d'aunée.

La **poudre de gomme adragante** s'obtient en pulvérisant ce produit dans un mortier de fer chauffé et en le passant à travers un tamis. On prépare de même celle de la gomme arabique.

La **poudre de guimauve** se prépare en coupant à petits morceaux la racine de guimauve sèche, et en la passant dans un mortier et dans un tamis de soie jusqu'à ce qu'il ne reste plus que sa fibre ligneuse, qu'on peut au besoin réduire aussi en poudre. La réglisse et les racines fibreuses se broient de la même manière.

La **poudre d'ipécacuanha** s'obtient de la racine d'ipécacuanha mondée, sèche et pilée dans un mortier. On la passe dans un tamis aussi fin que possible et on la recueille soigneusement.

La **poudre de jalap** s'obtient comme celle d'aunée. (Voyez ce mot).

Poudre des jésuites. (Voyez QUINQUINA).

Poudre aux mouches. (Voyez COBALT).

La **poudre d'or** s'obtient comme celle d'argent. (Voyez ce mot).

La **poudre de quinquina** se prépare en broyant des écorces sèches de quinquina que l'on passe à travers un tamis fin de soie. Si elles proviennent du quinquina gris, on met de côté la première poudre pour en extraire l'alcali végétal dont l'écorce est recouverte. Si elles proviennent du quinquina jaune on met de côté les parties fibreuses pour en obtenir la quinine.

Les **poudres des résines** et **des gommes résineuses** s'obtiennent en plaçant ces produits dans un mortier de marbre et en les triturant à froid dans un lieu frais et par petites quantités. On les passe ensuite au tamis.

La **poudre de rhubarbe** s'obtient comme celle d'aunée. (Voyez ce mot).

La **poudre de salep** s'obtient en lavant dans l'eau tiède les bulbes d'orchis qu'on fait sécher et qu'on pile dans un mortier de fer. On jette le premier produit et on continue à pulvériser et à tamiser jusqu'à extinction. Ce procédé sert aussi pour la farine de riz qu'on lave à l'eau froide seulement.

Les **poudres de santaux** s'obtiennent comme celle du bois d'aloès. (Voyez POUDRE D'ALOÈS).

Poudre de sassafras. (Voyez POUDRE D'ALOÈS).

La **poudre des sels** se prépare dans des mortiers de mar-

bre, de porcelaine ou de verre. Les plus difficiles à réduire se porphyrisent avec ou sans eau, suivant leur solubilité.

La **poudre de sulfure d'antimoine** s'obtient comme celle d'oxyde de plomb. (Voyez ce mot).

La **poudre de sulfure de mercure** se prépare comme celle d'oxyde de plomb.

Les **poudres de terres argileuses** s'obtiennent de ces terres humectées et formant une pâte que l'on délaie dans l'eau. On les laisse reposer un instant pour faire tomber leurs parties lourdes, et on passe l'eau troublée à travers un tamis fin qui retient les parties grossières qui y sont suspendues; les plus fines passent avec l'eau, et une fois desséchées, forment une poudre impalpable que l'on fait sécher dans une étuve.

La **poudre de vanille** se prépare en coupant en très-petits morceaux la gousse de vanille qu'on mélange avec quatre fois son poids de sucre fin. On pile le tout et on le passe à travers un tamis de soie très-fin. On renferme ce qui en résulte dans des flacons hermétiquement bouchés, que l'on place dans des endroits secs.

La **poudre de Winter** s'obtient comme celle de cannelle. (Voyez ce mot).

La **poudre aux vers** est le semen-contra commun, nommé *barbotine*. (Voyez ce mot).

La **poudre de vipère** s'obtient comme celle de coloquinte. (Voyez ce mot).

La **poudre d'yeux d'écrevisse** se prépare en lavant les pierres d'écrevisse dans une eau de rivière tiède jusqu'à ce que l'eau soit inodore et insipide. On les retire alors et on les fait sécher. On les pile ensuite dans un mortier chaud et on les porphyrise en ajoutant assez d'eau pour former une pâte homogène dont on fait des trochisques. On prépare de même les cornes de cerf calcinées à blanc, les coquilles d'œufs et les écailles d'huîtres.

POUDRETTE. (Voyez ENGRAIS).

POULE.

Latin, GALLA; — anglais, HEN; — allemand, HENNE; — espagnol, GALLINA; — portugais, GALLINHA; — italien, GALLINA.

La **poule** est la femelle du coq.

POULE-GRASSE, nom d'une plante potagère plus connue sous celui de *mâche*. (Voyez ce mot).

POULIOT.

Latin, PULEGIUM ; — anglais, POLY PENNY-ROYAL ; — allemand, POLEY ; — espagnol, POLEO, POLEYO ; — portugais, POEJO ; — italien, PULEGGIO.

Le **pouliot** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné, dont il existe deux espèces : l'une à larges feuilles et l'autre à feuilles étroites.

La première pousse des tiges carrées, velues, élevées ou courbées, rampantes quelquefois et prenant racine par des fibrilles qui sortent de leurs nœuds. Ses feuilles sont rondes, douces au toucher et noirâtres. Ses fleurs sont verticillées, disposées par anneaux autour des tiges, bleuâtres ou purpurines et labiées. Ses semences sont menues et au nombre de quatre. Sa racine est fibreuse. Ce végétal a une odeur aromatique et une saveur âcre un peu chaude.

La seconde espèce a des feuilles oblongues et étroites et des tiges grêles, rondes et rougeâtres. On se servait autrefois de ses feuilles et de ses fleurs dans les convulsions hystériques, la toux et l'enrouement, en infusions théiformes. Elles entraient dans la composition de la thériaque. On envoie ce végétal sec des pays méridionaux. On doit préférer le plus odorant.

POURCEAU. (Voyez PORC).

POURPIER.

Latin, PORTULACA ; — anglais, PURSLANE ; — allemand, PORTULACK ; — espagnol, VERDOLAGA ; — portugais, BELDROEGA ; — italien, PORTULACA, PORCELLANA.

POURPIER CULTIVÉ.	POURPIER MARITIME.
— SAUVAGE.	

Le **pourpier** est une plante de la *Dodécandrie monogynie* de Linné, dont on distingue trois espèces.

Le **pourpier cultivé** pousse des tiges grosses, rondes, droites, tendres, remplies de suc, lisses, rougeâtres et se divisant en rameaux qui s'élèvent à 3 ou 4 décim. Ses feuilles sont alternes, oblongues ou arrondies, larges, épaisses, charnues, polies,

luisantes, blanchâtres ou jaunâtres et d'un goût visqueux. Ses fleurs sont petites et composées de cinq pétales disposés en roses pâles et soutenus par un calice monophylle. Son fruit est petit, herbeux et s'ouvre en deux parties qui contiennent des semences menues et noirâtres, qui font partie des quatre semences froides mineures. Sa racine est simple et fibreuse. Ce végétal, qui se cultive dans les jardins potagers, est rafraîchissant, et on fait une eau distillée et un sirop avec son suc. Il sert aux usages culinaires.

Le **pourpier sauvage** pousse des tiges petites, rougeâtres et rampantes. Ses feuilles sont petites et étroites. Il croît sans culture dans les jardins, les vignobles et les prés. Il est rafraîchissant.

Le **pourpier maritime** ou *soutenelle*, plus connu sous le nom d'*arroche-halime (atriplex halimus)*, est un petit arbuste qui croît aux bords de la mer et dont on confit souvent les feuilles au vinaigre pour les manger en salade. Ce végétal donne beaucoup de soude. Il croît abondamment dans les Indes, la Zélande, la Flandre et l'Angleterre. Sa racine est ligneuse et lactifère.

POURPRE DE CASSIUS. (Voyez CHLORURE D'OR).

POZZOLANE.

Latin et anglais, POZZOLANA ; — allemand, POZZOLANE ; — espagnol, POZOLANA ; — italien, POZZOLANA.

POZZOLANE ARGILEUSE.	POZZOLANE TUFEUSE.
— POREUSE.	— DES ARDENNES.
— STRASS.	

La **pozzolane** ou *pouzzolane* est un produit volcanique que l'on rencontre en grande quantité dans les environs de Pouzzole, près Naples et le Vésuve. Cette substance minérale et terreuse se présente dans un état demi-vitreux. Tous les volcans en fournissent plus ou moins. Elle affecte diverses formes et diverses couleurs ; elle est grise ou noirâtre, en cendres ou en grains, brune, violâtre ou rouge.

La **pozzolane argileuse** vient de l'Etna et ressemble aux terres ocreuses. Elle renferme beaucoup d'alumine et se présente en petites masses rougeâtres. Elle sert à former des mortiers hydrauliques nommés *betons;* on les prépare en réunis-

sant douze parties de pozzolane, six de gros sable non terreux et neuf de chaux vive. On mêle et on broie le tout pour l'employer immédiatement, car il durcit très-vite.

La **pozzolane poreuse** est fournie par le Vésuve. C'est à Civita-Vecchia qu'on l'exploite. Elle provient de laves spongieuses. Elle est noire, brune, violette ou rouge et son emploi est fort répandu.

La **pozzolane strass** est fournie par Andernach, ville prussienne du Rhin. Elle a l'aspect de fragments de pierre-ponce poreuse, liés par une espèce de ciment. Elle est blanchâtre et plus fine que celle d'Italie.

La **pozzolane tufeuse** est formée de fragments hétérogènes agglutinés, et provient des cendres que vomissent les volcans. Ce sont des tufs qui participent des terres calcaires et de la pierre à demi formée. Ils jouissent des propriétés de la pozzolane, mais avec moins d'énergie.

Chaptal a prouvé que les ocres calcinés pouvaient remplacer avantageusement ce corps en en formant des boules et en les faisant cuire dans les fours des potiers.

La **pozzolane des Ardennes**, découverte depuis peu, est une substance non volcanique formée d'une terre particulière, dont l'ensemble peut remplacer la pozzolane volcanique dans les ciments fontainiers.

PRASE, variété de quartz-agate. (Voyez AGATE).

PRÉCIPITÉ, nom donné aux corps qui se séparent d'un liquide où ils sont en suspension, par l'effet d'une réaction chimique ou par leur poids.

PRÉCIPITÉ BLANC.	PRÉCIPITÉ POURPRE DE CASSIUS.
— JAUNE.	— ROUGE.
— PERSE.	

Précipité blanc. (Voyez PROTO-CHLORURE DE MERCURE *ou* OXYDE ROUGE DE MERCURE.)

— **jaune.** (Voyez SOUS-SULFATE DE MERCURE),

— **perse.** (Voyez DEUTOXYDE DE MERCURE).

— **pourpre de Cassius.** (Voyez CHLORURE D'OR).

— **rouge.** (Voyez DEUTOXYDE DE MERCURE).

PREHNITE, pierre verdâtre nacrée qui diffère de la zéolithe en ce qu'elle contient moins d'eau. Elle fut apportée en Eu-

rope par le colonel Prehn. Quelques minéralogistes la nomment *chryolithe*. Elle raie le verre, fond au chalumeau en écume blanche et bulbeuse et finit par se convertir en émail jaune noirâtre. La joaillerie en peut tirer parti.

PRÊLE.

Latin, EQUISETUM PALUSTRE LONGIORIBUS SETIS; — anglais, HORSETAIL; — allemand, SCHACHTELHALM; — espagnol, COLLA DE CABALLO.

La **prêle,** *queue de renard* ou *équiséton*, est une plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, dont il existe plusieurs espèces. Les plus en usage sont la prêle d'hiver *(equisetum hiemale)*, la prêle des champs *(equisetum arvense)*, la prêle des bourbiers *(equisetum limosum)* et la prêle des rivières *(equisetum fluviatile)*.

La prêle d'hiver convient le mieux au polissage et se nomme *prêle vraie*. Elle pousse des tiges de 5 à 7 décim., rondes, rudes, vides et composées de tubes concentriques, portant des nœuds d'où sortent des feuilles formées de tubes articulés et rassemblés; leurs sommités se terminent en asperges ou en colonnes renflées, composées d'étamines rougeâtres ou blanchâtres. Ses fleurs staminées ne donnent point de fruit. Ses semences naissent sur des pieds sans fleurs et sont petites et noires. Ses racines sont fibreuses et menues.

Ces végétaux inodores et insipides sont astringents et M. Leuhossek de Vienne les croit un spécifique souverain pour activer les secrétions urinaires; suivant lui, ils n'ont pas d'influences funestes sur les organes digestifs et devraient être préférés à la scille, au digitale et au colchique.

PRÉSURE.

Latin, COAGULUM; — anglais, RENNET; — allemand, LAB; — espagnol, CUAJO; — portugais, COALHO; — italien, PRESSAME.

La **présure** est le lait aigri que l'on trouve dans le quatrième ventricule des jeunes veaux qui têtent et que l'on tue avant leur digestion. Il est blanchâtre, aigre, peu consistant et sèche facilement. Plus il est ancien, plus il réagit sur la partie caséeuse du lait qu'il rassemble et coagule.

La présure est utile aux laitières et aux crémières pour faire

leurs fromages. Les pharmaciens l'emploient pour faire le petit-lait. On la conserve salée, desséchée et renfermée dans des vases bien clos.

PRIMEVERE.

Latin, PRIMULA VERIS;—anglais, COWSLIP;—espagnol, BELLORITA.

La **primevère**, *primerose*, *coucou*, *herbe à la paralysie* ou *oreille d'ours*, est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, qui, au commencement du printemps, pousse des feuilles oblongues, larges et ridées; il s'élève d'entre elles une ou plusieurs tiges de 13 à 18 centimètres, rondes, velues, sans feuilles et portant des bouquets de fleurs simples, belles, jaunes, odorantes et infundibuliformes. Ses fruits forment des coques ovales, renfermant des semences menues, rondes et mûres. Sa racine est grosse, écailleuse, rougeâtre, astringente, agréable, aromatique et garnie de fibres blanches.

Ce végétal croît sans culture dans les champs, les prés et les bois. Ses feuilles sont nervales et narcotiques; ses racines sont sternutatoires. En Suède, on le fait fermenter pour en former une espèce d'hydromel avec le miel.

PROPOLIS, substance extractive et résineuse que les abeilles vont ramasser sur les bourgeons des arbres et principalement sur les peupliers; elles l'élaborent et s'en servent pour boucher les trous de leurs ruches et se préserver du froid. Cette matière est insoluble dans l'eau et dans l'alcool; elle se liquéfie par la chaleur, mais elle n'est point inflammable. Elle est rouge ou jaune foncé et s'emploie à faire mûrir les abcès ou en fumigations dans les toux opiniâtres; les figuristes en font des statuettes.

PRUDE FEMME. (Voyez ARROCHE).

PRUNES.

Latin, PRUNA; — anglais, PRUNEE, DRIED PLUMS; — allemand, PFLAUMEN, GETROCKNETE, ODER ZWETSCHEN; — espagnol, CIRUELAS PASAS; — portugais, AMEIXAS PASAS, PASADAS, SECAS, PASAS DE AMEIXAS; — italien, PRUGNE, SUSINE, LECHE Ò ZUZZE; — hollandais, DROOGE PRUIMEN; — danois, TŒRRE BLOMMER; suédois, TORRA PLOMMŒN, SVISKON; — polonais, SLIWKI SUCHE; — russe, TSCHERNOSLIW.

PRUNES DE BORDEAUX.	PRUNES DE PROVENCE.
— COMMUNES.	— DE ROUEN.
— D'ENTE.	— DE SAINTE-CATHERINE
— BRIGNOLLES.	— DE TOURS.
— COATCHE.	— DE ZWESTCHEN.
— DOUBLE ET SIMPLE FLEURET.	— PRUNEAUX.
	— D'ACAJA.
— DE METZ.	— DE MONBAIN.
— DE NANCY.	— COTON.
— PISTOLLES.	

Les **prunes** sont les fruits du prunier, arbre originaire de l'Asie-Mineure, dont les variétés sont très-multipliées. Linné les a placées dans son *Icosandrie monogynie*. On les divise en pruniers sauvages et pruniers cultivés.

Ces végétaux se multiplient par semence ou par greffe. Le premier procédé donne des plants bâtards et le second procure des fruits agréables. Les pruniers Saint-Julien et cerisette se greffent facilement.

Ces arbres sont d'une moyenne grandeur; leurs feuilles sont oblongues, arrondies et dentelées; leurs fleurs sont disposées en roses et composées de cinq pétales blancs; leurs tiges donnent des rameaux étendus et leur tronc produit un bois qui s'emploie dans l'ébénisterie. Leur fruit est à noyau et à péricarpe charnu; on en fait d'excellentes confitures; on le confit à l'eau-de-vie ou on le sèche au soleil et au four pour le conserver et le faire circuler.

Les **prunes de Bordeaux** sont cueillies dans les départements du Lot-et-Garonne et du Tarn; on les transporte dans la ville dont elles portent le nom, pour être de là dirigées sur les lieux de consommation.

Les prunes communes et les prunes d'ente sont les deux espèces qui donnent lieu à des transactions importantes.

Leur récolte s'effectue vers la fin de juillet ou à la mi-août; on désigne celles qui sont piquées des vers, sous le nom de *prunes de primeur;* elles ne se conservent pas.

L'arbre qui donne le meilleur fruit est le prunier à peau de serpent sauvage; il produit naturellement la prune commune,

et greffé, la prune d'ente. On recueille ces fruits en secouant les rameaux, et on les étale sur des paillassons, au milieu des champs, pendant quarante-huit heures, à l'ardeur du soleil qui les ride. On les place alors sur des raquettes en osier et on les porte dans un four où on les laisse une heure; on répète cet étuvage pendant trois jours, en ayant soin d'augmenter graduellement la chaleur qui devra finir par être de 45 degrés; la prune prend ainsi une belle couleur noire.

La **prune commune** ne se passe qu'une ou deux fois au four. Elle est arrondie, noire ou rosée; sa peau est épaisse et coriace; sa chair, rougeâtre ou jaune rembruni, adhère au noyau qui est renflé. On la distingue en belle, bonne et inférieure; la première doit être grosse, noire, peu foncée, fleurie, charnue et peu acide; la seconde présente un fruit moins régulier et plus petit; l'inférieure se compose de prunes de toutes dimensions, nommées *fretins;* elles ne possèdent quelquefois que la peau et le noyau.

Les contrées qui fournissent les meilleures prunes connues sont l'Agenais jusqu'à Moissac, Ste-Livrade, Casseneuil, Villeneuve, Monflanquin, le port de Peines, Montauban et Gaillac.

La prune de l'Agenais et surtout de La Magistère est plus grasse que celle des autres localités et de meilleur goût; elle se conserve moins dans les voyages de long cours.

Ce fruit circule dans le commerce, logé en futailles de 400 kilog., en demi-futailles de 200 à 250 kilogr., en quarts de 100 à 150 kilogr. et en huitièmes de futailles de 55 à 60 kilogr. Ce dernier emballage convient le mieux pour l'Angleterre. On accorde la tare réelle qui est écrite sur chaque colis; il sera prudent de la vérifier.

La prune commune de premier ordre se trouve à Clairac et à Castelmoron; celle de second ordre à Ste-Livrade, à Laparade et à St-Barthélemy où on l'appelle *prune de Sainte-Catherine*.

La **prune d'ente** est un des fruits les plus recherchés; il donne un aliment immense au commerce. Les contrées qui fournissent les prunes communes produisent aussi la prune d'ente. Elle est noire, charnue, d'une peau fine, ferme, luisante et d'une chair jaune doré, détachée du noyau et adhérente à la peau. Elle est sucrée naturellement et sans acide. On la classe ainsi :

Impériale, dont le kilogr. se compose de	60 à 90	prunes.
Gros choix ou surchoix.................	80—100	—
Beau choix. ....:.....	116—120	—
Choix.......................................	140—144	—
Rame supérieure.	160—164	—
Rame inférieure..........................	200—205	—

Le fretin ou rebut de ces qualités n'a point de nombre de fruits déterminé au kilogramme. On doit préférer les moins secs et les moins froncés.

L'impériale, le surchoix, le beau choix et le choix sont placés dans des boîtes en carton pour être expédiés à l'étranger et surtout en Angleterre.

Le *choix* et les *rames* sont placés dans des caisses de 50 kilogr., dans des demi-caisses de 25 kilogr. et des quarts de caisse de 10 à 11 kilogr., d'après les désirs de l'acheteur.

Les localités désignées plus haut fournissent ce genre de prunes ; celles de Marmande sont ordinairement rougeâtres ; celles de Miramon, de Gontaud, de S[t]-Barthélemy, de Montclar et de Villeneuve sont moins estimées, mais elles sont préférables pour les expéditions, étant moins sujettes à fermenter.

Il est prudent d'examiner si les belles prunes ont été assez desséchées, leur préparation laissant souvent beaucoup à désirer à cet égard.

Le besoin de favoriser la consommation des prunes d'ente dans les pays les plus lointains, fit rechercher, en 1837, les moyens les plus convenables de les conserver indéfiniment. Le système d'Appert ayant paru réunir les conditions voulues, deux négociants de Bordeaux le mirent en pratique ; ils logèrent les prunes dans des vases divers et notamment dans des boîtes de carton, couvertes de verre, dites *boîtes transparentes*, procédé pour lequel M. Fau a obtenu un brevet d'invention. Les avantages déjà réalisés par l'emploi de cette méthode, la recommandent spécialement au commerce.

Prunes brignolles. (Voyez PRUNES DE PROVENCE).

Prunes communes. (Voyez PRUNES DE BORDEAUX).

Prunes coatche. (Voyez PRUNES DE METZ).

Prunes double et simple fleuret. (Voyez PRUNES DE PROVENCE).

Les **prunes de Metz et de Nancy** sont semblables à celles de Bordeaux d'un gros choix, mais elles sont d'une mauvaise préparation. Elles ont une saveur insignifiante et se consomment sur les lieux de production.

Prunes de Nancy. (Voyez PRUNES DE METZ).

Prunes pistolles. (Voyez PRUNES DE PROVENCE).

Les **prunes de Provence** sont les fruits du perdrigon blanc, préparés de différentes manières. On appelle *pistolles* celles qui sont plates, rondes, blondes et sans noyau; *brignolles*, celles qui sont irrégulières et entassées. Elles se divisent en double et en simple fleuret, d'après la couleur blonde qui leur est naturelle, car on ne les passe jamais au four. Ces prunes ont un goût exquis. Les pistolles circulent en boîtes rondes, attachées de faveur rose, pesant 1 demi-kilog chacune et réunies par trente dans de petites caisses. Les brignolles double fleuret sont en boîtes de même contenance et attachées avec du fil. On en compose des caisses de 100 à 150 boîtes. Les prunes simple fleuret sont mises simplement en caisses de 50 à 75 kilogr. Les meilleures sont préparées à Digne, chef-lieu du département des Basses-Alpes. On les récolte dans les environs.

La **prune de Rouen** est une espèce de fruit nommé *prune d'avoine* et peu répandu dans le commerce; cette espèce n'est connue à Paris que depuis une trentaine d'années et ne jouit pas d'une grande renommée. Cependant celle qu'on appelle *couetsche* n'est pas sans quelque mérite.

Prunes Sainte-Catherine. (Voyez PRUNEAUX DE TOURS).

Les **prunes-pruneaux de Tours** sont très-commerciales et ont joui long-temps d'une grande réputation. Saumur, Chatellerault et les localités environnantes les produisent et les préparent. On les gouverne comme à Bordeaux; seulement on les aplatit en rond. Elles conservent long-temps la fleur blanche qui les couvre et elles se classent en premier, second et troisième choix. Les deux premiers choix circulent en corbeilles carrées d'osier blanc, qui contiennent 3 à 4 kilogr.; le dernier est mis en barils de 40 à 50 kilogr.

Ces localités fournissent aussi des pruneaux rouges et noirs.

Les premiers ont peu de chair et sont très-secs; ils circulent en sacs et en grosses futailles. La Flandre et les environs de Paris en consomment beaucoup. Les seconds sont destinés aux pharmaciens et aux hôpitaux militaires.

La **prune zwestchen** ou *questchen* est oblongue, aplatie, inégale, droite d'un côté et renflée de l'autre; ce dernier côté correspond à l'angle du noyau et est empreint d'un sillon longitudinal. La longueur du fruit est de 5 centim. environ et sa largeur de 3; le pédoncule qui le tient a 14 à 16 millim. de long; sa couleur est violette et il est couvert d'une fleur abondante qui lui donne une teinte bleue; sa chair est verdâtre, ferme et douceâtre; son noyau est très-aplati. Sa culture est répandue en Allemagne, en Lorraine et en Suisse.

Prunes-pruneaux. (Voyez PRUNES COMMUNES DE BORDEAUX). Ces fruits contiennent un sucre non cristallisable et sont laxatifs. Dans certaines contrées de l'Allemagne, on en fait de l'eau-de-vie.

Prune d'acaja. (Voyez PRUNE DE MONBAIN).

La **prune de monbain**, *d'acaja* ou *gland d'or*, est le fruit d'une espèce de prunier, cultivé au Brésil, qui appartient à la *Décandrie pentagynie* de Linné. Ses feuilles sont longues et pointues. Ses fleurs sont petites, abondantes et disposées en rameaux jaunâtres; ses fruits sont ovales, jaunes, pleins de suc, d'une saveur et d'une odeur très-agréables; on en exprime le suc dont on fait une boisson vineuse.

Ces prunes, séchées au soleil sur des nattes, sont dirigées de Rio-Janeiro en Europe dans des boîtes plus ou moins grandes. Elles sont propres à arrêter les cours de ventre, les vomissements et la dysenterie.

Prune coton. (Voyez ICACIER).

PRUNIER. (Voyez BOIS DE PRUNIER).

PRUSSIATE. (Voyez CYANURES et HYDRO-CYANATES).

Prussiate de fer. (Voyez HYDRO-CYANATE DE FER).

— **de mercure.** (Voyez CYANURE DE MERCURE).

— **de potasse.** (V. HYDRO-CYANATE DE POTASSE).

— **de soude.** (V. HYDRO-CYANATE DE SOUDE).

PSYLLIUM. (Voyez PLANTAIN).

PULMONAIRE, genre de plantes à feuilles entières et

rudes et à fleurs terminées en corymbes terminaux ou en épis; tels sont le pulmonaire de chêne ou lichen pulmonaire et le pulmonaire français ou épervier pulmonaire. (Voyez LICHEN).

PUCELAGE. (Voyez CORIS).

PULQUE, boisson vineuse ressemblant au cidre, tirée d'une plante nommée *maguey de pulque* dans la province de Zempoalla et dans celle de Tlascala (Mexique). Une incision que l'on y fait donne jusqu'à 7 litres de liquide par jour. On nomme ce produit *miel* à cause du principe sucré qu'il renferme. Il fermente facilement et se convertit au bout de trois jours en une boisson vineuse. On retire du pulque une eau-de-vie par la distillation.

PULSATILLE. (Voyez COQUELOURDE).

PURPURINE, nom donné par MM. Robiquet et Colin au principe colorant extrait de la garance.

PUTOIS, mammifère carnassier du genre des martres, qui n'en diffère que par sa couleur et sa queue. (Voyez PEAU DE PUTOIS).

PYCNITE, minéral nommé quelquefois *leucolithe* et *schorlithe*. Il est composé de silice et d'alumine. Il raie le verre et le quartz et est fusible au chalumeau.

PYRÈTHRE.

Latin, PYRETRUM; — anglais, PELITORY, BERTRAM; — allemand, BERTRAMWRZEL; — espagnol, PIRETRO, PELITRE; — portugais, PYRETRO; — italien, PIRETRO, PILATRO, RADICE PIRETRI.

La **pyrèthre** ou *racine salivaire* est une plante de la *Syngénésie égale* de Linné, qui est originaire des contrées méridionales de l'Europe. Elle pousse des feuilles découpées, petites et dont il s'élève des tiges qui soutiennent des fleurs amples, larges, radiées et incarnates. Ses semences sont menues et oblongues. Sa racine est cylindrique, longue, grosse, grisâtre, flexible, rugueuse, blanchâtre, forte, âcre et brûlante. On l'emploie dans les maladies de la bouche et la paralysie de la langue. Les vinaigriers s'en servent pour renforcer leur vinaigre. Ce produit nous vient de Tunis par Marseille. On lui substitue souvent la pyrèthre sauvage. (Voyez PIED D'ALEXANDRE).

PYRITES, sulfures métalliques ou combinaisons du soufre avec un métal quelconque. Ils sont susceptibles de combus-

tion, ce qui les faisait utiliser autrefois pour les armes à feu sous le nom de *pierres de carabines*.

PYROCÈTE (fer), substance minérale en lames minces, fragiles et d'un beau poli. On la nomme aussi *fer spéculaire*.

PYROLE.

Latin, PYROLA ; — anglais, WINTER GREEN ; — allemand, WINTER-GRÜN ; — espagnol, portugais et italien, PIROLA.

PYROLE MAJEURE. PYROLE MINEURE.

La **pyrole** ou *verdure d'hiver* est une plante vivace de la *Décandrie monogynie* de Linné, dont on distingue huit espèces. Nous ne décrirons que celles dont on fait usage.

La **pyrole majeure** pousse dès sa racine cinq ou six feuilles rondes, charnues, lisses, nettes et attachées à des pétioles rampants; elles conservent leur verdure en hiver, et il s'élève d'entr'elles une tige de 3 à 4 décim., anguleuse et garnie de feuilles pointues; elle porte à sa sommité des fleurs agréables, odorantes et composées de plusieurs pétales disposés en roses blanches; ces fleurs renferment dix étamines verticales et un pistil courbé qui devient un fruit anguleux, divisé intérieurement en cinq loges qui sont remplies de semences menues. Sa racine est fibreuse et traçante.

La **pyrole mineure** ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle est plus petite dans toutes ses parties.

Ces végétaux sont styptiques, astringents et amers; leur suc exprimé entre dans la composition de l'emplâtre opodeldoch.

PYROLIGNEUX, PYROMUQUEUX, PYRO-TARTAREUX, adjectifs que la chimie applique aux acides acéteux, tenant en dissolution une huile empyreumatique. Les pyrolignites, les pyromucites et les pyrotartrites sont donc les combinaisons de ces acides avec les différentes bases ; ils doivent être considérés comme des acétites.

PYROMAQUE. (Voyez SILEX).

PYROPE, nom donné par M. Werner de Bohême à un grenat diaphane rouge de sang, qui ne cristallise jamais.

PYROPHANE, terme d'histoire naturelle qui s'applique aux minerais qui changent de couleur et deviennent transparents par le calorique. M. Born les décrit dans les Annales de Crell en

1791, et les désigne comme étant gris, jaunes et demi-opaques.

PYROPHORE, préparation chimique qui a la propriété de s'enflammer à l'air. Sa découverte est due à M. Homberg. L'air humide favorise sa combustion. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

PYROTARTRATES, combinaisons de l'acide pyro-tartrique et des bases salifiables.

PYROXÈNE ou *schorl volcanique*, produit volcanique vert foncé qui raie à peine le verre et n'est fusible au chalumeau que divisé en très-petits fragments. D'après M. Vauquelin, il se compose de 52 pour 100 de silice, de 13 pour 100 de chaux, de 3 pour 100 d'alumine, de 10 pour 100 de magnésie, de 14 pour 100 d'oxyde de fer et de 2 pour 100 d'oxyde de manganèse.

Q

QUAPALIERS, arbres de la *Polyandrie monogynie* de Linné, dont il existe trois espèces. Leurs feuilles sont alternes, entières et stipulées ; leurs fleurs sont disposées en bouquets axillaires, accompagnés de bragtées. La plus importante de ces espèces est le guapalier à gros fruit et à feuilles ovales ; il vient à la Guiane ; il est aussi cultivé dans les colonies françaises de l'Amérique sous le nom de châtaignier; il diffère peu de l'apéiba.

QUAPOYERS, arbrisseaux grimpants de la *Dioécie pentandrie* de Linné. Il en existe deux espèces; l'une à petits fruits et à feuilles ovales, charnues et entières ; elle croît à la Guiane et rend un suc blanc, transparent et visqueux ; l'autre, à longs fruits, porte des feuilles semblables et produit une gomme jaune qui se dissout facilement dans l'eau.

QUARTZ.

QUARTZ AGATE SILICEUSE.
— — CACHOLONG.
— — CALCÉDOINE.
— — CALCIFÈRE.
— — CHATOYANT.
— — CORNALINE.
— — CHRYSOPASE.
— — MOLAIRE.
— — ONIX.
— — PYROMAQUE.
— — ROULÉ.
— — SARDOINE.
— HYALIN-PYROMAQUE.
— — AÉRO-HYDRE.
— — ARENACÉ.
— — GRAVELEUX.
— — COLORÉ.

QUARTZ HYALIN CONCRÉTIONNÉ.
— — GRAS.
— — IRISÉ.
— — LAMINAIRE.
— — LIMPIDE.
— — ROULÉ.
— — VIOLET.
— JASPÉ.
— NECTIQUE.
— PSEUDO MORPHIQUE.
— RÉSINITE.
— — COMMUN.
— — GIRASOL.
— — HYDROPHANE.
— — OPALIN.

Les **quartz** ou *quarz* sont des substances minérales de la classe des pierres, qui se présentent sous des formes variées. L'infusibilité, l'apparence nitreuse et la dureté sont les caractères que les minéralogistes leur assignent. On réunit sous leur nom les agates, les silex, les silex résinites, les jaspes, les calcédoines, les sardoines, les cornalines, les prases, les plasmas, les onix, les anchidres, les opales, les hydrophanes, les cacholongs et les grès colorés. Ils présentent des pâtes plus ou moins grossières, et soumis à des analyses chimiques, ils donnent pour résidu de la silice presque pure.

Quartz agate, pierre siliceuse dont la pâte est si fine qu'on ne peut en distinguer le grain; elle est susceptible d'en prendre un beau poli.

Le **quartz agate cacholong** est blanc mat, translucide à ses bords et happant à la langue. Il sert souvent d'enveloppe au quartz agate calcédoine.

Le **quartz agate calcédoine** a une transparence nébu-

leuse et une couleur bleue ou blanc mat. Sa pâte est fine et ses couleurs vives.

Le **quartz agate calcifère** est une variété de quartz que l'on trouve dans les Alpes. C'est un mélange de quartz pyromaque et de chaux carbonatée.

Le **quartz agate chatoyant** ou *œil-de-chat* est formé presque entièrement de silice et a de brillants reflets dus à la disposition de ses lames.

Le **quartz agate cornaline** est un quartz agate à couleurs variées et demi-transparent. Il est fort employé par les graveurs. Le plus pur se nomme *cornaline d'ancienne roche*.

Le **quartz agate chrysopase** est demi-vitreux et vert clair. Il doit cette couleur à l'oxyde de nickel.

Le **quartz agate molaire** est la pierre meulière des architectes, qui se présente en masses caverneuses et cariées. On la rencontre par couches dans les carrières de marnes blanches.

Le **quartz agate onix** offre des lames parallèles de différentes couleurs et une bande blanche qui lui donne son nom. On distingue les onix rubanés, cailloux d'Égypte, panachés, ponctués, héliotropés, herborisés, arborisés et mousseux.

Le **quartz agate pyromaque** est un silex ou pierre à fusil. Il est noir, gris ou blond et donne de vives étincelles au choc de l'acier.

Le **quartz agate roulé** est celui qui affecte une forme ovale ou aplatie et qu'on nomme *galet*. La Loire et le Rhin en charrient beaucoup.

Le **quartz agate sardoine** est orangé et mêlé de brun et de noir.

Le **quartz hyalin pyromaque** a une apparence vitreuse et une cassure ondulée et brillante ; il cristallise en rhombes, en prismes et en dodécaèdres.

Le **quartz hyalin-aéro-hydre** est un cristal de roche qui renferme des gouttes d'eau et des bulles d'air mobiles.

Le **quartz hyalin-arenacé** est un sable dont les grains arrondis ont une surface vitreuse. On le nomme *mobile* ou *mouvant* quand le vent le fait voltiger. Il sert à faire le verre et à nettoyer les métaux.

Le **quartz hyalin-graveleux** ou *anguleux* est à grains

grossiers et forme le sable des jardins; mêlé à la chaux éteinte, il donne le mortier, et avec de la brique en poudre, il fournit un ciment imperméable.

Le **quartz hyalin-coloré** est bleu et se nomme *saphir d'eau, faux saphir* ou *saphir occidental*. Le jaune se nomme *fausse topaze* ou *topaze occidentale* ou *de Bohême;* le brun foncé est dit *topaze enfumée;* le rose, *rubis de Bohême*, *faux rubis* ou *rubis occidental;* le rouge, *hyacinthe de Compostelle* ou *hyacinthe occidentale ;* le vert obscur, *prase*. (Voyez AGATES).

Le **quartz hyalin-concrétionné** se trouve en mamelons ou en rameaux dans les environs de Naples, à Santafiora et à la Solfatare.

Le **quartz hyalin-gras** présente un aspect onctueux.

Le **quartz hyalin-irisé** est celui dont les plans inclinés décomposent les rayons solaires et se teignent des couleurs de l'arc-en-ciel.

Le **quartz hyalin-laminaire** est gras.

Le **quartz hyalin-limpide** est un cristal de roche d'une belle eau.

Le **quartz hyalin-roulé** se présente en cailloux transparents, nommés *cailloux du Rhin*, *de Cayenne*, *de Médoc* et *de Beauce*.

Le **quartz hyalin-violet** est la pierre zicorniegue, connue sous le nom d'*améthyste*. (Voyez ce mot).

Le **quartz jaspé** est composé de quartz agate empâté et d'argile ferrugineuse. Mis en communication avec un conducteur électrique, il étincelle à l'approche du doigt. Il se divise en panaché, blanc, rouge, vert, jaune, bleu, violet et noir.

Le **quartz nectique** a un aspect vitreux et se présente en masses tuberculeuses et grises. Sa poussière est aride au toucher. Il surnage sur l'eau d'abord et se précipite dès qu'il est imprégné de ce liquide.

Le **quartz pseudo-morphique** a des formes variées, telles que les crêtes de coq que l'on trouve à Passy, les oursins ou quartz agates conchyloïdes, les cornes ou ammonites. Celui qui s'infiltre dans les fibres du bois se nomme *quartz agate oxyloïde* ou *bois pétrifié*, *agatifié* et *dendrolithe*. (Voyez PÉTRIFICATION).

Le **quartz résinite** est une substance minérale brillante, semblable à la résine nouvellement cassée. Elle fait difficilement feu contre l'acier.

Le **quartz résinite commun** n'est autre que le pechstein. (Voyez ce mot).

Le **quartz résinite girasol** est d'une nature siliceuse et présente de beaux reflets dorés. On le nomme aussi *astérie* ou *pierre du soleil*. On en fait des bijoux.

Le **quartz résinite hydrophane** est blanc, jaunâtre ou rouge, translucide et adhère fortement à la langue. Il devient transparent par imbibition.

Le **quartz résinite opalin** est l'opale brillante des lapidaires.

QUASSIE ou *cassia amara*. (Voyez BOIS DE SURINAM).

QUASSINE, principe amer du quassie ou bois de Surinam. Ce produit est transparent, jaune brunâtre, et, soumis à l'action du feu, il se décompose comme les matières végétales. On l'obtient en faisant évaporer l'extrait de ce bois.

QUERCITRON.

Latin, QUERCUS TINGTORIA.

QUERCITRON DE NEW-YORK. QUERCITRON DE BALTIMORE.
— DE PHILADELPHIE.

Le **quercitron** est l'écorce moulue d'un grand chêne indigène de l'Amérique septentrionale. Il est admis dans la *Monoécie polyandrie* de Linné. Il parvient à une très-grande hauteur et se fait distinguer par ses feuilles pétiolées, larges, obovales, découpées en lobes anguleux, vert obscur en dessus et légèrement pubescentes en dessous. Ses glands sont déprimés et à moitié couverts par leur capsule. Son bois est rougeâtre, poreux et s'emploie sur les lieux pour la construction. Il résiste très-longtemps à l'eau.

Ce végétal, dit *chêne jaune*, fut introduit dans le bois de Boulogne, près d'Auteuil, en 1818; il y a parfaitement réussi, ce qui devrait encourager sa propagation, vu son utilité. La partie cellulaire de son écorce contient un principe jaune, que l'on retire par sa décoction dans l'eau. On fixe cette couleur sur la laine, la soie et les papiers de tenture par l'alun et les sels d'étain. Une

partie de quercitron donne autant de parties colorantes que huit parties de gaude. Le commerce distingue trois espèces de quercitrons. On doit donner la préférence au plus récent, car ses propriétés sont altérées par l'air et la lumière. Les Américains étampent leurs futailles pour désigner la qualité de leurs produits et l'année de leur préparation. On pourra encore les éprouver par une opération de teinture.

Le **quercitron de New-York** est le plus estimé. Il est ordinairement effilé, très-fin et peu jaune. Il arrive en boucauts de 6 à 700 kilogr., en tierçons ou en barils. On doit préférer le plus fin, le plus chargé de poussière et le moins coloré.

Le **quercitron de Philadelphie** tient le second rang en teinture. Il en arrive qui peut rivaliser avec le précédent.

Le **quercitron de Baltimore** est grossièrement effilé, terne et si mal soigné qu'on y rencontre des morceaux d'épiderme qui n'ont pas été broyés. Il est inférieur et nous est fourni par le Maryland dont Baltimore est la capitale et l'entrepôt. On le reçoit en boucauts de 5 à 700 kilogr., pour lesquels on accorde 12 pour 100 de tare, ou en barils de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on donne 20 pour 100. Les tierçons de 2 à 300 kilogr. jouissent de 15 pour 100 de tare.

Ces produits portent, sur les futailles qui les contiennent, la marque des lieux qui les produisent et l'année de leur récolte. Les premières qualités sont dites *quercitrons first sort*, les secondes *second sort* et les troisièmes *thirts sort*.

On emploie ce végétal dans le maroquinage et la teinture, pour les couleurs composées et principalement pour les verts. Sa décoction est amère et astringente. Le baryte et la strontiane y produisent des flocons abondants, rouge orangé. M. Chevreul en a retiré le quercitrin.

QUILLAI, *soponaria* ou *quillaja,* plante de la *Décandrie pentagynie* de Linné, famille des rosacées, section des dryadées de Tournefort, dont on distingue deux espèces. Elle abonde au Chili et y alimente un commerce important. Son écorce est d'un gris cendré en dessous et elle est couverte d'un épiderme rembruni, rugueux et piquant. Elle sert en poudre en guise de savon; mise dans l'eau, elle la fait mousser et enlève les taches de graisse sur la laine et la soie.

MM. Boutron-Challard et Henry ont reconnu dans ce produit la présence d'une matière particulière très-piquante et soluble dans l'eau et l'alcool, d'une matière grasse unie à la chlorophylle, d'une partie de sucre, d'une matière colorante brune, d'une gomme, des traces d'acides, du malate de chaux et de l'oxyde de fer ligneux. (Voyez le *Journ. de pharmacie*, t. XIV, p. 202 et 247. 1828). M. de Candolle nomme ce végétal *quillaja smegmadermos* et *quillaja mollinæ*.

QUININE, substance qui existe en abondance dans les quinquinas orangés calisaya, à écorce plate et épaisse. On l'obtient en décomposant leur sulfate par la magnésie, à l'aide de la chaleur; la quinine se dépose et reste mêlée à un excès de magnésie qu'on traite par l'alcool; ce corps précipite la quinine pure par refroidissement. Elle est blanche et friable, cristallise difficilement à une douce chaleur et fond comme la résine. Elle se décompose comme les substances végéto-animales et ne subit aucune altération à l'air. Elle est amère, peu soluble dans l'eau, mais davantage dans l'alcool et l'éther. Traitée par les acides, elle fournit des sels qui cristallisent facilement, et projetée sur des charbons ardents, elle se décompose en répandant une odeur aromatique particulière.

On emploie le sulfate de quinine de préférence à celui de cinchonine. On doit rechercher celui qui est d'une blancheur de neige, d'une cristallisation cotonneuse et d'une amertume insupportable. Il circule en flacons de 30 grammes, dont on vérifie le poids. MM. Pelletier et Caventou le fabriquent admirablement.

QUINQUINA.

Latin, CORTEX PERUVIANUS; — anglais, PERUVIAN BARK, CHINA BARK, JESUITE BARK; — allemand, CHINACHINA, QUINQUINA FIEBERRINDE, CHINARINDE; — espagnol, QUINA, QUINQUINA CORTEZA DE LOJA, PALO DE CALENTURA, CORTEZA PERUVIANA, CORTEZA FIBRIL; — portugais, QUINA, QUINQUINA, QUINAQUINA, CASCA PERUVIANA; — italien, CHINA, CHINACHINA, SCORZA DEL PERU, CORTECCIA DEL PERU; — suédois, FEBERBAK, CHINA; — polonais, KWINKWINNA; — russe, CHINA, CHINCHINA.

QUINQUINA ROYAL.	QUINQUINA HUAMALIES.
— CALISAYA.	— LOXA.

QUINQUINA GRIS.	QUINQUINA AVEC ÉPIDERME.
— ROUGE.	— SANS ÉPIDERME.
— JAUNE.	— CHAGRINÉ.
— BLANC.	— GERCÉ.
— HUANUCO.	— A ÉCORCES NOUEUSES.
— CUSCO.	— DE COULEUR FONCÉE.
— PITAYA.	— PALE.
— NOVA.	— A ÉCORCES PLATES.
— AROMATIQUE.	— ROULÉ.
— VÉRITABLE.	— DOUBLE ET SERRÉ.
— BATARD.	— A LONGS TUYAUX.
— VERRUQUEUX.	— A COURTS TUYAUX.
— EN SORTE.	— TRIÉ EN TUYAUX FINS.
— TRIÉ.	— A TUYAUX MOYENS.
— DUR ET CASSANT.	— A GROS TUYAUX.
— LIGNEUX.	— EN GROS GRABEAUX.
— LOURD.	— EN MENUS GRABEAUX.
— LÉGER.	— A CASSURE VITREUSE.

Le **quinquina**, *kina* ou *écorce du Pérou*, est le nom générique des écorces de plusieurs arbres cinchonas de la famille des rubiacées et de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Ils croissent dans l'Amérique méridionale et particulièrement au Pérou, sur le revers occidental des Cordillières. Certaines espèces sont disséminées au Brésil et sur les continents de l'Amérique méridionale. Celles des Antilles sont des espèces de cinchonas dont on a formé le genre *exostemma* et que l'on distingue par leurs étamines saillantes.

Le quinquina s'élève de 7 à 10 m. environ. Son tronc prend 6 à 7 décim. de diamètre et se couvre d'une écorce raboteuse qui se renouvelle toutes les années, suivant le terrain qui le produit. Il n'a de rameaux ni de branches qu'à sa sommité, qui est de forme hémisphérique. Ses feuilles sont grandes, pourprées et violettes en dessous et vertes et veloutées en dessus. Ses rameaux se terminent par des bouquets de fleurs semblables à celles de la lavande ; le pédicule qui les soutient naît aux aisselles des feuilles et se divise en fibrilles terminées par un calice découpé en cinq parties et portant une fleur rouge de carmin au milieu et

pâle vers les bords. Elle contient un pistil blanc couronné d'une tête verte et oblongue entourée de cinq étamines qui soutiennent des clochettes jaune pâle, cachées intérieurement. L'embryon se change en une capsule ovale qui s'ouvre en deux demi-coques séparées par une cloison jaunâtre et renfermant des semences roussâtres, aplaties et feuilletées. Les autres espèces de quinquinas ne diffèrent de celle-ci qu'en ce qu'elles ne dépassent jamais 3 à 4 m. et qu'elles ont l'écorce plus blanche ou le feuillage plus petit. On trouve souvent sur le lamarillozo des branches et des feuilles vertes et d'un rouge ponceau; cela n'existe pas sur le blanca.

Ces arbres poussent naturellement dans les forêts qui couvrent les revers des montagnes de Guacabamba, d'Ayavaca, de Cuenca et de Jean-de-Bracamoros. Ces contrées fournissent le quinquina au commerce par les ports de Lima, Payta, Guayaquil, Valparaiso, etc. Santafé et la Colombie en possèdent aussi d'immenses quantités qui arrivent en Europe par Carthagène; mais ils sont inférieurs.

Ces végétaux se trouvent ordinairement disséminés dans les forêts, et ce n'est pas sans de grandes difficultés qu'on en fait les récoltes, à cause des maringouins et du peu de facilité de l'exploitation. Quand on a découvert un taillis de quinquina, on construit des huttes assez grandes pour pouvoir loger les travailleurs ou cascarilleras, et des aires pour faire sécher le produit. La récolte se fait de septembre en novembre. Chaque ouvrier se munit d'un large couteau et d'un sac qui peut contenir environ 25 kilogr. d'écorces vertes; ils l'enlèvent d'abord par morceaux aussi haut qu'ils peuvent atteindre, puis ils se juchent sur un bâton attaché à l'arbre avec des cordes. Ils montent ainsi jusqu'au sommet du quinquina. Dès que leurs sacs sont pleins, ce qui arrive à peu près une fois en un jour, ils en portent le contenu sur l'aire établie pour les faire sécher. On les retourne pour leur faire prendre une couleur égale et on les emballe après leur dessiccation. Les kinas venus dans l'argile rougeâtre produisent les meilleures écorces.

Les Indiens connaissaient la vertu fébribuge du quinquina lorsque les Espagnols s'emparèrent du Nouveau-Monde. Le ha-

sard la leur fit découvrir et ils cachaient avec soin ce secret à leurs vainqueurs.

Cette écorce n'acquit une véritable célébrité qu'en 1638, à l'occasion d'une fièvre tierce opiniâtre dont la comtesse de Chinchon, vice-reine du Pérou, ne pouvait guérir depuis plusieurs mois. Le corrégidor de Loxa en envoya à son mari, qui en fit prendre à la malade qui recouvra la santé. Elle en fit venir alors de Loxa une provision considérable qu'elle distribuait à tous ceux qui en avaient besoin, sous le nom de *poudre de la comtesse*. Les jésuites établis dans la contrée en donnèrent aussi gratis sous le nom de *poudre des jésuites*. Ces religieux, en 1649, en envoyèrent une grande quantité en Europe.

Le cardinal Lugo, en France, donna beaucoup de vogue au quinquina, qui prit son nom. Il le donnait aux pauvres et le vendait aux riches au prix d'un écu d'or la prise. Son effet variable en fit négliger l'usage, et il commençait à être oublié, lorsque le chevalier Talbot, en 1679, le remit en vogue à la cour de France et à Paris. Ce secret devint public par la munificence de Louis XIV qui l'acheta.

Nos savants médecins, à cause de la répugnance des malades, s'avisèrent de l'administrer en extrait. La chimie enfin en prépara le sulfate de quinine, qui réunit les qualités fébrifuges de l'écorce en poudre et joint à cela des qualités inappréciables ; c'est à MM. Pelletier et Caventou que l'on est redevable de cette découverte.

La droguerie reconnaît quatre espèces de quinquinas : le quinquina orangé ou *calisaya*, le quinquina gris, le quinquina rouge et le quinquina jaune.

Le **quinquina royal** provient du *cinchona lancifolia* de Mutis, écorce sous forme de tube replié de 2 à 3 décim ; elle est couverte d'un épiderme chagriné, rugueux, brun, crevassé et souvent altéré par des cryptogames formant un enduit blanc ou rouge qui s'épaissit avec le temps. Il est quelquefois jaune et semblable à une cire qui aurait coulé dans les fissures de l'écorce. Ces cryptogames se relèvent parfois pour former des expansions foliacées accompagnées de lichens filamenteux et ramifiés de diverses nuances. Plus les écorces de quinquina portent de ces productions parasites, plus on devra en apprécier la qualité. L'écorce sans épiderme doit présenter une couleur jaune

brunâtre à l'extérieur, jaune fauve orangé à sa surface, et elle doit être lisse. Sa cassure est nette avec des filets ligneux vers les bords; sa saveur est astringente, amère, intense et odorante. Ce qu'en peuvent récolter les Péruviens est réservé à la famille royale d'Espagne. Ces quinquinas viennent des provinces de La Paz, de Potosi, de Santa-Cruz et de la Sierra.

Le quinquina royal se casse facilement en long et présente un tissu écaillé et inégal. Sa poudre est peu amère et assez astringente.

Ces produits s'expédiaient autrefois à Cadix dans des caisses d'étain exactement soudées, enveloppées d'une peau de buffle et déposées dans des caisses en bois. De Cadix on les dirigeait sur Madrid. Les précautions prises pour les faire parvenir démontrent combien l'humidité peut leur être nuisible.

Quinquinas calisayas.

QUINQUINA CALISAYA ROULÉ LOURD AVEC ÉPIDERME.
— — — — SANS ÉPIDERME.
— — PLAT LOURD AVEC ÉPIDERME.
— — — — SANS ÉPIDERME.
— — ROULÉ DEMI-LOURD AVEC EPIDERME.
— — PLAT DEMI-LOURD SANS ÉPIDERME.
— — ROULÉ LÉGER AVEC ÉPIDERME.
— — — — SANS ÉPIDERME.
— — PLAT LÉGER SANS ÉPIDERME.
— — CROUTEUX.
— — BRISÉ.
— — FAUX.

Le **quinquina calisaya** ou *quinquina orangé* circule sous deux couleurs dans le commerce. Il est rose à sa surface et jaune à l'intérieur. Réduit en poudre, il devient orangé.

Sa couleur rosée est plus saillante quand les écorces n'ont été récoltées et séchées que peu de mois avant leur présentation.

Le **quinquina calisaya roulé lourd avec épiderme** présente des écorces semblables par leur aspect à celles du quinquina royal, et que l'on croit retirées des arbres de même espèce; mais elles sont plus jaunes et contrariées dans leur végétation.

Elles sont bien roulées, de même dimension et presque aussi lourdes que les royales ; elles présentent un épiderme chagriné plus ou moins rembruni. Leur intérieur est orangé et elles sont chargées extérieurement de cryptogames et de lichens. Leur saveur est amère et persistante, et chaque écorce doit être marquée de légères crevasses transversales. Leur longueur varie de 3 à 5 centim. et leur épaisseur de 4 à 8 millim.

Le **quinquina calisaya roulé lourd sans épiderme** ou *quinquina orangé* se compose d'écorces prises sur le cinchona au moment où la sève de l'arbre force l'épiderme à s'en détacher; aussi ne reçoit-on souvent que des écorces sans épiderme et à surface lisse, dure et parsemée de petites crevasses transversales, parallèles, cannelées et d'un jaune brun. Leur cassure est nette avec des filets ligneux vers leurs bords internes. Elles sont astringentes, amères, intenses et d'une odeur faible.

Ce quinquina paraît être le même que le royal récolté au moment où l'épiderme l'abandonne. Sa poudre est d'une couleur de cannelle rosée.

Le **quinquina calisaya plat lourd avec épiderme** présente des écorces de 10 à 15 centim. de longueur sur 2 à 5 centim. de largeur. Elles sont accompagnées de fragments et mêlées de cryptogames larges. Les plus épaisses, les plus entières et les plus orangées doivent être préférées.

Le **quinquina calisaya plat lourd sans épiderme** ou *quinquina orangé* se compose des écorces des arbres quinquinas nommés *cascarilla morado*. Elles sont enlevées au moment où l'épiderme s'en détache. On ne peut les rouler. On recherche ces produits d'une forte dimension. Les plus grands, épais de 4 à 6 millim., sont longs de 3 à 4 décim. et larges de 3 à 15 cent.

Ce quinquina doit présenter des écorces orangées en dessus et en dessous, unies et luisantes. Leurs fibres sont courts et entremêlés de petits points blancs rapprochés qui sont un sel essentiel et précieux qui s'en détache au contact des agents convenables. Les écorces les plus lourdes, dépouillées totalement et naturellement de leur épiderme et de leur croûte, produisent un sulfate de quinine abondant.

Ces écorces sont souvent avariées d'eau de mer. On peut, après

en avoir extrait le sulfate de quinine, les faire sécher pour les remettre en circulation, mais alors elles n'ont aucune vertu fébrifuge et produisent une poudre noire et inerte.

Le **quinquina calisaya roulé demi-lourd avec épiderme** présente des écorces semblables à celles du lourd, mais plus petites, moins chagrinées et garnies de peu de cryptogames.

Le **quinquina calisaya plat demi-lourd sans épiderme** se compose d'écorces plates d'une épaisseur de 3 mill., d'une longueur de 13 à 15 cent. et d'une largeur de 3 à 10 cent.

Le **quinquina calisaya roulé léger avec épiderme** présente des écorces semblables à celles du demi-lourd, mais moins épaisses, moins chagrinées et mélangées d'écorces très-minces et très-légères.

Le **quinquina calisaya roulé léger sans épiderme** est semblable pour la forme à celui qui précède, à l'exception qu'il est totalement dépourvu d'épiderme et plus lourd à volume égal. Ses écorces sont unies et traversées de légères rainures. On le met en poudre comme étant très-efficace contre les fièvres intermittentes.

Le **quinquina calisaya plat léger sans épiderme** offre dans son ensemble l'aspect du quinquina calisaya demi-lourd. Ses écorces sont plus minces, recourbées et mélangées d'écorces brisées.

Le **quinquina calisaya croûteux** présente des écorces aplaties qui, au lieu d'être couvertes d'une écorce ferme, possèdent une croûte jaunâtre, tenace, pulvérulente et rouilleuse. On préférera le plus lourd.

Le **quinquina calisaya brisé** ou *en grabeaux* se compose d'écorces brisées qui peuvent servir à la fabrication du sulfate de quinine, mais dont on doit toujours se méfier. On préférera les plus entières.

Le **quinquina calisaya faux** offre des écorces roulées conformes au plus beau calisaya, mais d'une couleur rougeâtre, consistante et spongieuse. Leur cassure est ligneuse et leur amertume persistante.

Ce quinquina donne quelquefois à l'analyse plus de sulfate de quinine que le meilleur des quinquinas calisayas. Cependant

quelques commerçants, abusant de la bonne foi des importateurs, l'ont souvent obtenu comme non valeur.

Les quinquinas calisayas arrivent des mers du sud par Aréquipa, la Paz et Valparaiso, en surons de cuirs garnis de toile de coton de 50 à 75 kilogr.

Le **quinquina Huamalies** n'est connu en Europe que depuis 1816. M. Zimmermann le découvrit dans le canton de Huamalies. Son écorce peut figurer dans les calisayas du second ordre. Elle a l'apparence d'un quinquina gris ordinaire roulé. Son ensemble n'a pas plus de 5 à 15 centim. de longueur sur 6 à 8 millim. d'épaisseur. Son épiderme est gris jaunâtre, plus ou moins rosé, uni et ridé longitudinalement. Sa cassure est nette, rubanée de blanc et de jaune rosé et d'une consistance compacte. Sa saveur est amère et insupportable.

Les plus forts produits ont un épiderme blanc adhérant sans fissures, et leur couleur est rosée. Cet épiderme s'enlève difficilement.

L'emballage de cette espèce de quinquina est en caisses de 50 kil. couvertes de cuir, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Les quinquinas calisayas orangés ne sont distingués dans le commerce de la droguerie que depuis 1790. On les a confondus entr'eux sous les noms de *royal*, *jaune*, *calisaya* et *orangé*.

Quinquinas loxas.

QUINQUINA LOXA BRUN A LA COURONNE.

— — GRIS FIBREUX.

Le **quinquina loxa brun à la couronne** fut longtemps confondu avec les quinquinas gris de premier ordre. Pour le distinguer, les Espagnols lui ont donné le nom de *duritisinga*. D'après l'analyse de plusieurs chimistes, on l'a mis au rang des royaux. Il est ordinairement en forme de petits tubes d'une longueur de 4 à 5 décim. sur une très-mince épaisseur. Sa couleur est celle des quinquinas supérieurs. Il est chagriné, avec des fissures transversales parallèles et brunes. Quelquefois une légère couche d'un blanc argenté le couvre et l'épaissit en certains endroits. Sa cassure est nette avec un reflet résineux sur les bords; son goût est astringent et un peu amer et sa poudre est jaune grisâtre.

Le **quinquina loxa gris fibreux** a les caractères du précédent, mais sa couleur est moins brune et peu chagrinée; il est mélangé d'écorces minces unies et sans fissures transversales; les cryptogames y sont rares et sa saveur est plus astringente qu'amère.

Les quinquinas loxas arrivent en surons de cuir, garnis d'une toile de coton, contenant plusieurs bottes liées avec des cordes minces et pesant 50 kilogr.

On doit préférer les écorces minces, brunes, chagrinées, rugueuses, résineuses et garnies de cryptogames feuilletés ou ramifiés.

Quinquinas gris.

QUINQUINA GRIS DE LIMA.
— — DE QUITO *ou* JAEN.
— — TEN-CHINA.
— — HAVANE.
— — HAVANE VÉRUQUEUX.

Les **quinquinas gris** se composent d'écorces que Mutis présume être retirées du *cinchona lancifolia,* et Ruis et Pavon, du *cinchona purpurea*. Dans tous les cas, elles ne sont pas cueillies sur les arbres qui produisent le calisaya, car elles ont une saveur et des caractères physiques différents; elles donnent peu de quinine et beaucoup d'extrait. On les divise en quinquina surfin, quinquina fin et quinquina ordinaire. Le surfin se compose d'écorces roulées en forme de tubes repliés dans le sens de leur surface interne, de 3 décimètres de longueur sur un diamètre de cinq millimètres. Leur couleur est gris brun; elles sont chagrinées, rugueuses et garnies de cryptogames adhérents, feuilletés ou ramifiés. Leur intérieur est fauve, leur saveur astringente et leur odeur agréable.

Le **quinquina surfin de Lima** se renferme dans des caisses garnies de fine toile de coton et couvertes d'un cuir de bœuf. Cette qualité se compose d'écorces lourdes chagrinées, grises, chargées de cryptogames et d'une cassure vitreuse ou brillante, d'une odeur de violette.

Le **quinquina fin de Lima** se compose d'une moitié ou d'un tiers d'écorces surfines et d'écorces irrégulières de fortes dimensions, chagrinées et résineuses.

Le **quinquina ordinaire de Lima** se compose d'écorces plus fortes que les précédentes, plus unies et moins uniformes; elles sont lisses, minces, brunes ou jaunâtres et couvertes d'un épiderme épais et peu astringent. Elles se cassent assez nettement et n'ont que peu ou point de résine.

Ces quinquinas sont emballés en caisses de 50 kilogr., couvertes de cuir.

Le **quinquina gris de Quito** ou **Jaën,** classé dans les quinquinas loxas cendrés, est un quinquina que l'on récolte dans la province de Jaën-de-Bracamoras, près de Quito. Ses écorces sont minces, de 1 à 4 décim. de longueur, en tuyaux arqués, fins et moyens. Elles sont garnies de lichens de plusieurs nuances et dépouillées d'épiderme; leur cassure est inégale et filandreuse, leur odeur est tannée et douce et leur saveur est acide, astringente et amère. Ce produit nous arrive logé en caisses ou en surons de 50 kilogr.

Le **quinquina gris ten-China** est une qualité inférieure du précédent. Il est en tuyaux de 54 à 406 millim. sur un diamètre de 5 à 40 centim.; ils sont arqués et courbés. L'odeur du tan y domine. Sa saveur est aigrelette, astringente, amère et non persistante. Sa poudre est la même que celle du Jaën.

Ces produits arrivent en Europe, emballés comme les précédents et sont assujettis aux mêmes usages.

Le **quinquina gris** vient de l'île de Cuba par la Havane, qui lui a donné son nom. Les arbres qui le produisent sont, d'après Ruis et Pavon, les *cinchona lanceolata.* Il est toujours en écorces roulées formées de tubes de 4 à 5 décim. de longueur et d'un diamètre irrégulier. L'épiderme de ces écorces est nuancé de rose, de cannelle, de gris et de noir; il s'en rencontre aussi de minces d'un brun lisse et de rouilleuses à épiderme mou et épais. Les écorces sans épiderme ressemblent au quinquina calisaya roulé; leur odeur est boisée et forte, leur saveur astringente et peu amère, leur cassure nette et peu résineuse. On préférera le plus lourd.

Sa poudre est jaune clair et contient de la cincbonine et peu de quinine. Il est abondant en extrait.

Ces produits nous parviennent en caisses couvertes de cuir de 70 à 75 kilogr.

Le **quinquina Havane verruqueux** se compose du rebut du précédent et d'écorces en tubes arrondis ou aplatis, irrégulières et d'une couleur cannelle foncée; leur épiderme est le plus souvent verruqueux et pulvérulent; elles sont légères et se partagent facilement. Leur poudre est jaune et styptique. Elles arrivent de l'île de Cuba, emballées en caisses de 70 à 75 kilogr.

Quinquinas rouges.

QUINQUINA ROUGE PITON.	QUINQUINA ROUGE PALE.
— — VIF DE LIMA.	— — MARBRÉ.

Le **quinquina rouge** est l'écorce d'une espèce particulière de végétaux. Son nom lui vient de sa couleur.

Il se compose des écorces prises, d'après Ruis et Pavon, aux arbres nommés *cinchona magnifolia,* qui croissent sur les revers des Cordillières, au Pérou et à Santafé. Cette opinion a été sanctionnée par le savant Humboldt.

Le **quinquina rouge piton** se compose d'écorces roulées, plates et très-lourdes, à épiderme adhérent et rugueux; sa couleur est d'un rouge vif; sa cassure transversale est vitreuse, résineuse et plus rembrunie que l'écorce; sa saveur est faible et cause une astriction à la langue et au palais, plus sensible sur les lèvres. On doit préférer le plus lourd, le plus résineux et le plus pur.

Il nous parvient en caisses couvertes de cuir de 75 kilogr. Il est d'une rareté extrême. Sa poudre est d'un rouge de sang.

Le **quinquina rouge vif** vient après. Ses écorces sont prises sur le même arbre, mais leur perfection laisse à désirer, quoique leur couleur soit la même; elles sont plus fortes, plus ligneuses et présentent dans leurs cassures transversales peu de résine. Leur texture est fibreuse et le moindre frottement les couvre d'une poudre épaisse.

Le **quinquina rouge pâle** prend son origine sur les mêmes plantes que les précédents. Son apparence est la même, mais sa couleur est plus pâle, et il produit des poudres qui laissent à désirer pour leurs nuances et leurs vertus.

On passe souvent ces écorces dans une poudre fine de beau quinquina pour les envelopper. Il suffira, pour s'assurer de

cette fraude, de les brosser fortement; leur intérieur présentera leur nuance naturelle.

La première qualité de quinquina rouge piton vaut souvent 20 fr. le demi-kilogr., et celui-ci 4 fr. au plus.

Le **quinquina rouge marbré** se compose d'écorces demi-roulées et plates, de 10 à 15 décim. de longueur, possédant un épiderme blanc qui contraste assez avec leur écorce qui est rouge foncé. Lorsque cet épiderme est enlevé, il a l'aspect marbré. Sa cassure est très-nette; sa saveur est celle du quinquina rouge vif. On doit donner la préférence au moins ligneux et au plus lourd.

Il nous arrive dans les mêmes emballages que les premières qualités.

Quinquinas jaunes.

QUINQUINA JAUNE CARTHAGÈNE ROULÉ CASSANT.
— — — PLAT CASSANT.
— — — LIGNEUX.
— — — FILANDREUX.

Les **quinquinas jaunes** nous sont fournis par la Nouvelle-Grenade. Leurs qualités fébrifuges sont plus faibles que celles des orangés ou des calisayas. On n'en trouve presque plus dans le commerce à cause de leur minime valeur.

Les **quinquinas Carthagène** sont récoltés dans la vice-royauté de la Nouvelle-Grenade et nous arrivent par le port de Carthagène. Leurs nuances variées prennent leur origine dans les diverses espèces de cinchona d'où on les retire, et qui font partie de la famille des rubiacées; ce sont les *portlandia hexandra* et les *coutarea speciosa*.

Le **quinquina jaune Carthagène roulé cassant** ou **dur** se compose d'écorces roulées et plates, en tuyaux fins, moyens et gros, de 13 à 45 centim. de longueur sur un diamètre irrégulier. Leur épiderme est mince et mou; sans épiderme, ils portent un sillon allongé et régulier, et leur partie supérieure est écaillée et d'une couleur ocrée. Leur odeur est terreuse, leur saveur amère et astringente et leur poudre couleur cannelle.

Ces produits arrivent emballés en surons de cuir légers de 40 kilogr. Ils nous parviennent quelquefois en morceaux plats. On

doit préférer les plus récents, d'une cassure nette et d'une belle couleur cannelle.

Le **quinquina jaune Carthagène ligneux** se compose d'écorces en tuyaux et de morceaux plats. Les tuyaux sont mélangés de fins, de moyens et d'épais de longueurs différentes. Ils sont roulés sur eux-mêmes ou seulement joints. Les morceaux plats sont cannelés ou pliés. Leur longueur et leur épaisseur sont variables.

Ces produits sont filandreux, et lorsqu'on veut les rompre longitudinalement, on ne peut quelquefois séparer tous leurs fibres; la cassure est toujours diagonale. Leur odeur est tannée et irritante, leur saveur boisée, fade, amère et astringente; c'est le plus insipide de tous les quinquinas. Sa poudre est jaune gris et son emballage conforme à celui du quinquina Carthagène.

Le **quinquina jaune Carthagène filandreux** ressemble à celui qui précède, mais a moins de ténacité à la casse. Il est plus léger et moins amer. Il nous arrive dans les mêmes emballages.

Le **quinquina blanc** n'est guère connu dans la droguerie que par des échantillons. Ses écorces ressemblent à celles du quinquina gris ordinaire. Leur intérieur est blanc basané; leur saveur est d'une amertume active, acerbe et désagréable ; elle ne cause ni astriction, ni âpreté à la langue.

Mutis le considère comme ayant des propriétés savonneuses; il engage à s'en servir dans les fièvres intermittentes de préférence aux autres quinquinas.

Le **quinquina huanuco** ou *huanaco* est en écorces grosses et épaisses, entièrement roulées et d'une surface raboteuse, qui présente des fissures transversales rapprochées et couvertes d'un épiderme mince et fougueux qui se détache facilement en écailles. Sa cassure est compacte et ligneuse, sa couleur jaune, son odeur nulle et sa saveur amère et patente.

On rencontre quelquefois dans le commerce un quinquina huanaco semblable au précédent, mais d'une couleur ochrée sur toutes ses faces. Son épiderme est d'un gris noirâtre et son odeur se rapproche de celle de l'angustura. Sa saveur est nauséabonde. Le commerce le nomme *kina huanaco rouilleux*. Ces espèces de

quinquinas nous arrivent en caisses de 50 kilogr. couvertes en cuir.

Le **quinquina cusco,** connu en Europe depuis 1829, n'a pas encore été répandu en France. Il peut être classé comme une espèce distincte. MM. Pelletier et Coriol en ont retiré uu alcali cristallisable auquel ils ont donné le nom d'*aricine*. Ses écorces sont variées dans leur forme et leur longueur. Elles sont plates, recourbées vers leur partie interne, peu larges et peu épaisses. Elles ont un épiderme blanc, uni et d'une texutre fine. Leur couleur est celle de la cannelle en dessus et blanche en dessous. Leur saveur est aromatique, astringente et très-amère. On préférera les écorces les plus fortes. Elles nous arrivent en surons de 50 à 60 kilogr.

Le **quinquina pitaya** ou *pitajo* est un produit qui figure chez les droguistes sous le nom d'*angustura*. Il arrive en caisses de bois blanc de 100 à 150 kilogr. (Voyez ANGUSTURA).

Quinquina nova.

QUINQUINA NOVA GRIS. QUINQUINA NOVA ROUGE.
— — JAUNE.

Le **quinquina nova** se compose d'écorces prises sur des arbres de la famille des rubiacées, nommées par Mutis *cinchona oblongifolia,* et par Ruis et Pavon, *cinchona magnifolia*. Sous cette dénomination, le commerce comprend les écorces qui, ayant l'apparence des quinquinas, n'en ont nullement les qualités fébrifuges.

Le **quinquina nova gris** ressemble au quinquina gris, mais ses écorces ont un épiderme lisse et luisant avec des taches blanches ou grises. Sa cassure est nette et sans apparence de fibres. Il est insipide et sans vertu. Il contient un acide gras nommé *acide kinovique*, plus une résine rouge, du tanin, une gomme, de l'amidon et une substance jauue fébrifuge.

Le **quinquina nova jaune** est semblable au quinquina jaune roulé en longs tuyaux. Son épiderme est lisse, jaune, luisant et porte quelques fissures transversales. Sa saveur est astringente, fade et analogue à celle du tan.

Le **quinquina nova rouge** se compose d'écorces de fortes dimensions roulées ou fermées du côté de la partie interne

et d'une couleur rouge sombre, avec quelques taches blanches formées par un lichen. Elles sont garnies de crevasses transversales. Leur saveur et leur odeur sont insipides.

Ces produits servent à remplacer l'écorce de chêne pour les tanneurs. Avant la révolution, les douanes s'en emparaient et les brûlaient pour éviter qu'ils ne fussent mis en circulation. Il serait à désirer que la même rigueur existât aujourd'hui. Les emballages de ces quinquinas sont des surons ronds formés de cuirs légers.

Quinquina aromatique, *chacrille, écorce cleutérienne* ou *cascarille*. (Voyez ce dernier mot).

Quinquina d'Europe. (Voyez GENTIANE). On pourrait prendre le saule pour un quinquina d'Europe, car le sulfate de solicine qu'il produit a été administré par Berzélius, médecin suédois, et remplit, d'après lui, les fonctions de la quinine.

Le commerce admet sous le nom de *quinquinas*, les écorces qui proviennent des arbres rosacés nommés *cinchonas*. On comprend sous le nom de *quinquinas véritables* les écorces fébrifuges qui contiennent de la quinine et de la cinchonine.

Le **quinquina bâtard** renferme les écorces fausses nommées *quinquina nova de la Martinique* et *de Sainte-Lucie*.

Le **quinquina en sorte** comprend les quinquinas sans mélange dans leur état naturel.

Le **quinquina trié** renferme les quinquinas séparés suivant leurs formes et leurs qualités.

Le **quinquina ligneux**, *fibreux* ou *boisé*, comprend ceux qui, après avoir été râclés, laissent voir une forte épaisseur de couches filandreuses et se cassent à nu.

Le **quinquina lourd** ou *véritable quinquina* est celui qui possède le plus de poids spécifique, ce qui détermine son plus ou moins de mérite.

Le **quinquina léger** est celui qui, à égal volume, est plus léger que les autres. C'est le plus inférieur.

Le **quinquina avec écorce** ou *épiderme* est un quinquina couvert de sa première écorce.

Le **quinquina sans écorce** ou *sans épiderme* est celui auquel il ne reste que sa partie filandreuse.

Le **quinquina chagriné** est celui qui possède un épiderme rugueux.

Le **quinquina gercé** est celui qui est couvert de fentes trausversales plus ou moins continues.

Le **quinquina à écorces noueuses** est celui dont l'écorce est chargée d'inégalités.

Le **quinquina de couleur foncée** comprend les espèces dont la couleur est rembrunie.

Le **quinquina pâle** comprend les blancs et les fauves.

Le **quinquina en écorces plates** renferme les écorces en morceaux plats de toutes grandeurs.

Le **quinquina roulé** comprend les écorces dont les deux bords se touchent à peu près. Le quinquina roulé sur lui-même est celui dont l'écorce est roulée de manière à ce que ses bords se dépassent.

Le **quinquina double et serré** est composé d'écorce roulées et formant un cylindre double d'un côté et simple de l'autre.

Le **quinquina à longs tuyaux** comprend les écorces de 15 centim. et au-dessus. Ils servent à fleurer la caisse.

Le **quinquina à tuyaux courts** renferme les écorces de 6 à 15 centim.

Le **quinquina trié en tuyaux fins** comprend les écorces de 6 à 7 millim. de diamètre.

Le **quinquina à tuyaux moyens** ne doit avoir que 8 à 15 millim de diamètre.

Le **quinquina à gros tuyaux** renferme les écorces qui dépassent la grosseur des précédentes.

Le **menu quinquina** est désigné par gros grabeaux et menus grabeaux. Ce sont les plus petits fragments admis.

Les **gros grabeaux du quinquina** sont les morceaux brisés de la plus forte dimension.

Le **quinquina à cassure vitreuse** comprend les écorces minces et résineuses et se distingue par son aspect brillant et bitumineux.

Les quinquinas pourraient s'utiliser à préparer une boisson analogue à la bière. (Voyez la Notice de M. Cadet Gassicourt,

article *bière de quinquina*). Ce serait un puissant anti-scorbutique qu'on ne saurait trop recommander pour les voyages sur mer..

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
	NANTES.
QUINQUINA DE LA CÔTE FERME	6 k. en surons ronds de 50 à 55 k. 8 k. — carrés.
— KALISAYA..	8 k. en surons carrés de 40 à 60 k. 10 k. — 65 à 80 k. 4 k. — ovales 25 à 30 k.
	en caisses ou barriques tare, nette
	BORDEAUX
QUINQUINA ROUGE..............	tare nette en barriques ou en cais.
— GRIS..................	8 k. en surons de 45 à 57 k. 1/2.
— JAUNE..............	10 k. — 70 à 75 k.
— CARTHAGÈNE......	6 k. en surons ronds. 8 k. — carrés. 4 k. en demi-surons.
— LOXA..............	6 k. en surons de 50 k.
On reconnaît d'abord la marchandise et s'il existe des avaries on les soustrait, ou bien on les règle à l'amiable ou par courtiers-arbitres.	
	HAVRE.
QUINQUINAS ROUGES, GRIS, JAUNES.......	tare nette en caisses.
— CARTHAGÈNE......	6 k. en surons ronds de 50 à 55 k. 8 k. — carrés.
— KALISAYA.........	4 k. 1/2 en sur. ovales de 25 à 30 k. 12 k. 1/2 — carrés 60 k. 8 k. — de 65 à 75 k.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
QUINQUINAS ROUGE, GRIS, JAUNE..........	tare nette en caisses.
— CARTHAGÈNE.....	6 k. en surons ronds. 8 k. — carrés.
— KALISAYA.........	8 k. surons de 60 à 75 k. 6 k. — 40 à 45 k. 4 k. — 25 à 30 k.
— GRIS..............	7 k. en surons ronds de 45 à 60 k.
MARSEILLE.	
QUINQUINA..........................	tare nette en cais., bques ou surons.

QUINTE-FEUILLE.

Latin, QUINQUE FOLIUM MAJUS REPENS, PENTAPHYLLUM; — anglais, CINQUEFOIL, FIVE-LEAVED GRASS; — espagnol, QUINQUEFOLIO.

La **quinte-feuille** ou *pentaphyllon* est une plante de l'*Icosandrie polygynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges rondes, grêles, velues, rampantes et hautes de 3 à 4 décim. Ses feuilles sont digitées, au nombre de cinq et supportées par un pétiole. Ses fleurs naissent à ses sommités et sont composées de cinq pétales jaunes disposés en roses. Son fruit est rond et composé de plusieurs semences enveloppées par le calice de la fleur. Sa racine est longue, noirâtre extérieurement, rouge en dedans et astringente.

Ce végétal croît dans les prés et dans les champs sablonneux. Ses feuilles, quoique vulnéraires et astringentes, sont peu employées en médecine. On fait usage de la seconde écorce de sa racine pour combattre les diarrhées et les dysenteries. Elle entre dans la composition de la thériaque.

QUIOQUIO ou *thiothio*, beurre qu'on retire de l'amande

contenue dans le fruit de l'avoira ou aouara de Guinée, espèce de palmier.

QUOCOLOS ou *pierre à verre*, lave vitreuse verdâtre qu'on trouve en Toscane et qu'on emploie dans quelques verreries à bouteilles.

R

RABELLITE. (Voyez DAOURITE).

RABETTE, nom que l'on donne souvent à la navette, chou ou navet sauvage, que l'on cultive pour en obtenir une graine dont on extrait de l'huile à brûler et que l'on emploie dans les arts. (Voyez HUILE DE NAVETTE).

RABIOLE ou **RABIOULE**, nom vulgaire d'une variété de rave. (Voyez RAVE).

RACAHOUT DES ARABES, préparation alimentaire qui se compose de fécule de glands privés de leur âcreté par la fermentation et le lavage, de farine de riz, de poudre de cacao torréfié et de sucre. Ce produit circule en flacons ou en petites boîtes.

RACAVIER, arbrisseau épineux de la Guiane. Il est sans branches, à feuilles alternes et ailées; ses folioles sont opposées, ovales, oblongues, pointues et supportées par des pétioles courts et renflés à leur base. Ses fleurs sont inconnues et ses fruits, de la forme du gland, sont disposés en grappes. Ils contiennent, sous une écorce jaune, une pulpe acide dans laquelle on trouve trois osselets oblongs réunis par un angle; ils sont convexes et renferment une amande qui a la saveur du pois vert et que quelques indigènes mangent.

RACK, grand arbre abondant dans l'Arabie heureuse, la Basse-Abyssinie et la Nubie; il se plaît dans les marais salins et les terrains humides. Son bois est dur et si amer que les vers ne l'attaquent jamais. Les Arabes en font des canots et des cure-dents qu'ils vendent à la Mecque. Ils ont la réputation de conserver les dents et les gencives.

RACK, boisson. (Voyez *arack*).

RACINE.

Latin, RADIX ; — anglais, ROOT ; — allemand, WURZEL ; — espagnol et portugais, RAIZ ; — italien, RADICE.

RACINE D'ACHE.
— D'ALTHÉA.
— D'ANGÉLIQUE.
— AMÈRE DE LA CHINE.
— APÉRITIVE.
— D'ARMÉNIE.
— D'ARISTOLOCHE.
— D'ARRÊTE-BŒUF.
— D'ARUM.
— D'ASARUM.
— D'ASPERGE.
— DE BARDANE.
— DU BENGALE.
— DE BISTORTE.
— DU BOIS DE COULEUVRE.
— DU BRÉSIL.
— DE BRYONE.
— DE CABARET.
— DE CALAMUS.
— DE CANNE.
— DE CARLINE.
— DE CHARSIS.
— DE CHAUSSE-TRAPPE.
— DE CHÉLIDOINE PETITE.
— DE CHIENDENT.
— DE CHYNLEN.
— DE CYNOGLOSSE.
— DE COLOMBO.
— DE CONSOUDE.
— DE CONTRA-YERVA.
— DE CUSTUS.
— DE COULEUVRE.
— DE CURCUMA.

RACINE D'ÉMERAUDE.
— DE DENTELAIRE.
— DE DICTAME BLANC.
— DE DORONIC.
— DE DRAKE.
— FÉCULENTE.
— DE FENOUIL.
— DE FILIPENDULE.
— DE FLAMBE.
— DE FOUGÈRE MALE.
— DE FRAISIER.
— DE GALANGA.
— DE GENTIANE.
— DE GIROFLÉE.
— DE GLAYEUL.
— DE GUIMAUVE.
— D'HELLÉBORE.
— DE JALAP.
— JAUNE DE LA CHINE.
— DE JEAN LOPEZ.
— INDIENNE.
— D'IPÉCACUANHA.
— D'IRIS DE FLORENCE.
— D'IRIS NOSTRAS.
— DE MANDRAGORE.
— DE MANGOUSTE.
— DE MÉCHOACAM.
— D'OREILLE D'HOMME.
— DE MUNGO.
— D'OR.
— DE PATIENCE.
— DE PESTE.
— DE PERSIL.

RACINE DE PIED DE VEAU.
— DE QUINTE-FEUILLE.
— DE RÉGLISSE.
— DE RHODES.
— DE RHUBARBE.
— DE St-CHARLES.
— DE Ste-HÉLÈNE.
— SALIVAIRE.
— DE SALSEPAREILLE.
RACINE DE SASSAFRAS.
— DE SERPENTAIRE.
— DE SCILLE.
— DE SQUINE.
— DE SOULINE.
— DE THYMELÉE.
— DE TORMENTILLE.
— VIERGE.

Les **racines** sont les premiers organes des végétaux; elles reçoivent le suc nourricier de la terre et le transmettent à toute la plante; elles sont en usage dans la thérapeutique et dans les arts; elles exigent des soins tout particuliers dans leur récolte et leur dessiccation.

Les racines charnues, mucilagineuses et humides doivent se récolter de préférence en automne; elles sont alors dégagées de leur surabondance aqueuse et leur principe extractif est plus développé.

Les racines sèches doivent au contraire se récolter dans le printemps, parce qu'elles sont alors imprégnées de la sève naturelle qu'elles aspirent et qu'elles ont élaborée; elles sont, pour la plupart, résineuses, odorantes et couvertes d'une écorce dans laquelle réside leurs propriétés médicinales ou colorantes. En général, les racines sont inodores, odorantes, pulpeuses, sucrées ou solides; la nature les protége contre l'attaque des insectes en les couvrant d'un épiderme âcre ou amer.

Les racines de la droguerie sont indigènes ou exotiques: les premières sont distribuées fraîchement cueillies ou sèches; les secondes sont sèches rigoureusement.

Leur dessiccation doit être relative à leur texture; plus elles contiendront d'eau végétale, plus on devra les exposer à une haute température. Les racines sèches n'exigent que 20 à 25 degrés de chaleur et un courant d'air qui absorbe leur humidité. On doit les conserver dans des lieux secs et les examiner souvent, pour éviter qu'elles ne moisissent.

La **racine d'ache** du commerce provient de l'ache des marais; on doit la choisir longue, grosse, droite, blanche, odorante et récemment cueillie.

Racine d'althéa. (Voyez RACINE DE GUIMAUVE).

Racine d'angélique.

Latin, RADICE ANGELIGA ; — anglais, ANGELICA ROOT ;—allemand, ENGEL-WURZ ; — espagnol, RAIZ ANGELICA; — portugais, RAIZ ANGELICA, RAIZ DO SPIRITO SANTO ;— italien, RADICE ANGELICA ; — belge, TAMME ENGELWORTEL ; — suédois, ANGELIKCROT ; — polonais, DZIEGUL OGRODNI : — russe, DJAJILNIK.

La **racine d'angélique** nous vient des parties septentrionales de l'Europe, où on la cultive avec succès pour l'usage médicinal. On l'arrache en automne dès sa première année ; au printemps, elle est grasse et moisit promptement. On doit préférer la plus souple, la plus forte et la plus odorante; elle est rugueuse, brun grisâtre et d'une cassure amylacée. Son intérieur est ferme, blanchâtre et semé de points résineux bruns et jaunes.

Racine amère de la Chine. (Voyez RACINE DE CHYNLEN).

Racines apéritives. (Voyez ESPÈCES APÉRITIVES).

La **racine d'Arménie** ou *ronas* se ramasse en Turcomanie et en Arménie; la plante qui la produit est une espèce de garance plus grosse que la racine de réglisse. Elle donne une forte teinte rouge à l'eau en très-peu de temps. On s'en sert au Mogol pour nuancer les toiles. Elle nous arrive de la Perse, mais très-rarement.

Les **racines d'aristoloche** circulent sous quatre dénominations :

1° Racine d'aristoloche ronde.
2° — — longue.
3° — — clématite.
4° — — ténuis ou petites.

La première est grosse, charnue, tuberculée, exempte de fibres, grise en dehors, jaunâtre en dedans et d'une saveur très-amère. On la préfère en pharmacie, où l'on choisit la plus lourde et la plus récemment cueillie. Elle est stimulante, emménagogue, stomachique et résolutive.

La seconde, longue d'environ 4 décim, a la couleur, la saveur et l'odeur de la précédente, ainsi que ses vertus.

La troisième est menue, fibrée, grise, peu agréable, âcre, amère, stimulante, stomachique, emménagogue et résolutive.

On l'emploie dans les pâles couleurs, la cachexie, la fistule et le sarcome.

La quatrième est très-fibreuse, à filaments adhérents à un centre commun et rappelant la barbe du bouc. Elle est grise, jaune, aromatique, agréable, amère et âcre. Elle excite la transpiration; on la préfère pour la composition de la thériaque. Les aristoloches nous viennent du Languedoc.

La **racine d'arrête-bœuf** appartient à la plante du même nom. Elle circule sèche et est longue, ligneuse, blanche, pleine et flexible. On l'emploie sèche, en poudre ou en décoction, contre les tumeurs, la jaunisse et les rétentions d'urine. Elle vient du Languedoc.

La **racine d'arum** appartient à la plante nommée *pied de veau*. Elle est tubéreuse, arrondie, blanche, âcre et garnie d'un chevelu fibreux. Récente, elle est corrosive et épispastique; sèche, âcre et brûlante; on l'emploie comme stimulante, sudorifique et expectorante. On en tire une poudre et une fécule.

La **racine d'asarum** provient d'une plante nommée *azaret* ou *cabaret;* on l'apporte des pays méridionaux. On doit la choisir grise, pénétrante, agréable, âcre, amère, nourrie, entière et mondée de ses fibres radicales.

La **racine d'asperge** appartient à la plante de ce nom. Elle est fibreuse, menue, composée de fibres adhérant à un centre commun, grise en dehors, blanche en dedans et d'une saveur douce et glutineuse. Elle figure dans les cinq racines apéritives.

La **racine de bardane** est longue, grosse, noire en dehors, blanche en dedans et douceâtre. Le Languedoc la fournit sèche; elle est diurétique et altérante. On s'en sert dans les maladies cutanées, syphilitiques et arthritiques.

La **racine du Bengale** est la zédoaire jaune. (Voyez ZÉDOAIRE).

Racine de bistorte. (Voyez BISTORTE).

La **racine du Brésil** appartient à une espèce de violier qui croît dans le Brésil. (Voyez IPÉCACUANHA).

La **racine de bois de couleuvre** appartient à un arbre qui croît dans les Indes-Orientales. Elle est peu connue en droguerie et sa grosseur varie de 15 à 30 centim. de diamètre.

Elle est couverte d'une écorce brune, mince, dure et compacte, portant à l'extérieur des lignes circulaires et ondulées qui rapellent la peau du serpent.onS intérieur est boisé, sa cassure est longitudinale et ses fibres sont soyeuses, blanches et mêlées de parties ligneuses; sa saveur est amère; prise à petite dose, elle cause des vertiges et provoque le tétanos.

La **racine de bryone** est longue, grosse, blanche, jaunâtre, charnue, pleine de suc, âcre et amère. Elle circule coupée en rouelles et contient une fécule blanche semblable à l'amidon. Elle est drastique, diurétique, anthelmintique et emménagogue. Nos pays méridionaux en fournissent à toute la droguerie.

Racine de cabaret. (Voyez RACINE D'ASARUM).

Racine de calamus aromaticus. (V. ACORUS VRAI).

La **racine de canne** appartient à une plante nommée *balisier* ou *canne d'Inde*, qui a 4 centim. de diamètre et une longueur de 3 à 6 décim. Elle est noueuse, laiteuse et fibreuse; elle circule en rouelles et on en fait usage pour faire passer le lait. On doit préférer la plus blanche.

La **racine de carline** appartient à la plante de même nom, qui croît abondamment sur les Alpes et les Pyrénées. Elle est sèche, obsucre extérieurement, blanche intérieurement, forte, aromatique et agréable. Elle est stomachique, sudorifique, apéritive et carminative.

Racine de charcis. (Voyez CONTRA-YERVA).

La **racine de chausse-trappe** appartient à la centaurée étoilée. Elle est longue de 3 à 4 décim., blanchâtre et amère. Elle est fournie par le Languedoc. Elle est apéritive et propre à briser les calculs des reins et à exciter la transpiration.

La **racine de chélidoine petite** est tuberculeuse, oblongue et garnie de fibres qui renferment ses organes aspirants. On l'applique, écrasée, sur les hémorrhoïdes pour en appaiser les douleurs. Elle s'emploie verte.

La **racine de chiendent** appartient à la plante graminée de ce nom. Elle est longue, dure, blanche, nouée, traçante, fibreuse, flexible et revêtue d'un épiderme dur et amer. Elle contient une substance féculente sucrée dans laquelle résident ses propriétés apéritives et laxatives. On doit la choisir moyenne, saine et bien nourrie. Pour l'employer, il convient de la ratisser

et de la laver dans plusieurs eaux chaudes, afin de la dépouiller de sa partie âcre.

La **racine de chynlen**, *chonlin, chouline, chuline, souline* ou *racine d'or, racine jaune, racine amère de la Chine, racine de mungo*, de *mangouste* ou *bois de couleuvre*, a peu figuré dans la droguerie. Elle est longue de 5 centim., tortueuse, jaune obscur, inodore et amère. Elle colore la salive en jaune safrané, et est si chargée de matière extractive desséchée que sa cassure est vitreuse. En Chine, on l'emploie comme antidote du venin; à Batavia, elle sert contre l'anxiété, la fièvre, les coliques et les vomissements.

La **racine de cynoglosse** appartient à la plante de même nom. Elle est grosse, longue, droite, noirâtre en dehors, blanche en dedans, d'une odeur forte et d'une saveur fade. Elle est narcotique.

Racine de Colombo.

Latin, RADIX COLUMBŒ; — anglais, COLUMBO ROOT; — allemand, KOLUMBOWURZEL; — espagnol, RAIZ DE COLUMB; — portugais, RAIZ DE COLUMBO; — italien, RADICE DI COLOMBO; — hollandais, KOLOMBO-WORTEL; — suédois, KOLOMBOROT.

La **racine de colombo** appartient à une plante nommée par Lamarque *menispermum palmatum*, qui fait partie de la *Dioécie dodécandrie* de Linné et qui croît sur la côte de Mozambique. En 1780, époque de son arrivée en Europe, elle eut une vogue merveilleuse pour combattre la dysenterie, la dyspepsie, les diarrhées et les ulcères extérieurs. Elle circule en rouelles de 3 à 9 centim. de diamètre ou en tronçons de 3 à 9 centim. de long. Elle est gris jaunâtre ou brunâtre, unie ou rugueuse; son intérieur est jaune verdâtre, à rayons concentriques interrompus par les déchirures éprouvées à sa dessiccation; elle est d'une odeur désagréable et d'une saveur mucilagineuse et amère; sa poudre est gris verdâtre.

Cette racine arrive directement d'Afrique en sacs ou en caisses de diverses formes pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Racine de consoude. (Voyez ce mot).

— **de contra-yerva.** (Voyez ce mot).

— **de costus d'Arabie**. (Voyez ces mots).

Racine de couleuvre. (Voyez RACINE DE CHYNLEN).

— **de curcuma.** (Voyez ce mot).

La **racine d'émeraude** est la prase, à qui quelques auteurs ont donné ce nom à cause de sa couleur.

La **racine dentelaire** appartient à la plante de ce nom. Elle est longue, grosse, fibreuse, charnue, odorante et brûlante. On l'utilise en masticatoire pour la carie des dents.

Racine de dictame blanc. (V. ce mot ou FRAXINELLE).

La **racine de doronic** est tuberculeuse, blanche et attachée à des fibres traçantes. On nous l'apporte sèche et mondée de Genève, de l'Allemagne, de la Provence et du Languedoc. Elle doit être charnue, jaunâtre en dehors, blanche en dedans et d'une saveur douce et astringente. Elle est excitante et propre à combattre les vertiges.

Racine de drake. (Voyez CONTRA-YERVA).

Racines féculentes, racines qui contiennent, outre leur suc propre, un principe immédiat nommé *fécule.* C'est à M. Parmentier que nous devons l'art de l'extraire des végétaux. Les racines qui en fournissent le plus sont celles d'arum ou pied de veau, de bryone, de chiendent (d'après lui, celle-ci donne une matière muqueuse et sucrée), de filipendule, de flambe ou iris nostras, de glayeul, d'hellébore, d'hermodacte, de mandragore, d'oignon colchique ou tue-chien, de pomme de terre et de serpentaire.

La **racine de fenouil,** qui appartient à la plante de ce nom, circule sèche. Elle est longue, droite, blanche, odorante, aromatique, apéritive et lactifère. On s'en sert en poudre et en infusion.

La **racine de filipendule** est fibreuse, chevelue et garnie de petits tubercules ovales, noirâtres en dehors, blanchâtres en dedans, amers et astringents. Elle est diurétique et propre à guérir les hémorrhoïdes par application.

La **racine de flambe** est celle de l'iris nostras. (Voyez IRIS DE FLORENCE).

La **racine de fougère mâle,** *rhizome* ou *tige souterraine*, est horizontale, noueuse, brune et couverte d'écailles épaisses et blanchâtres en dedans. Sa saveur est âpre et amère et son odeur particulière. On la récolte en été. Sa cassure est

alors franche, verte et d'une odeur bien caractérisée. Traitée par l'éther, elle donne 10 pour 100 de produit oléo-résineux. On l'emploie comme vermifuge et anti-laiteuse dans la suppression des règles; c'est la base du remède contre le tœnia.

La **racine de fraisier** est fibreuse et noirâtre; en la faisant bouillir dans l'eau, elle devient rouge. Elle est apéritive et s'emploie en décoction dans les maladies syphilitiques.

Racine de galanga. (Voyez ce mot).
— **de gentiane.** (Voyez ce mot).
— **de giroflée.** (Voyez BENOITE).
— **de glayeul**. (Voyez ce mot).

La **racine de guimauve** ou d'*althéa* est longue, d'un centim. d'épaisseur, ronde, bien nourrie, mucilagineuse, blanche intérieurement et divisée en plusieurs branches couvertes d'un épiderme jaunâtre et amer. On nous l'envoie des pays méridionaux, mondée de son écorce. On préférera la plus blanche.

Les **racines d'hellébore** ou d'*ellébore* se distinguent sous les noms de *racine blanche* et de *racine noire.*

La première est arrondie, blanche et garnie de fibres longues et pâles. Le Dauphiné et la Bourgogne nous la fournissent; aujourd'hui nos contrées méridionales en produisent beaucoup. Elle est purgative, drastique, émétique, emménagogue, sternutatoire et propre à combattre les maladies pédiculaires. Son antidote est une boisson acidulée ou une infusion de café.

La seconde espèce est allongée, fibreuse, à l'extérieur noire et à l'intérieur grise. On devra la choisir grosse, bien nourrie et récente.

Racine de jalap. (Voyez ce mot)
— **jaune de la Chine**. (V. RACINE DE CHYNLEN).

La **racine de Jean Lopez** est droite, solide, cylindrique et couverte d'une écorce jaune tachetée de brun. Sa substance ligneuse interne est citrine, douce, mucilagineuse, styptique et arrête le cours de ventre chronique. Jean Lopez l'apporta le premier des Indes-Orientales et lui donna son nom. Il en circule peu dans la droguerie.

Racine indienne. (Voyez RACINE DE S[t]-CHARLES).
— **d'ipécacuanha.** (Voyez ce mot).
— **d'iris de Florence.** (Voyez ce mot).

Racine d'iris nostras. (Voyez GLAYEUL).
— **de mandragore.** (Voyez ce mot).
— **de mangouste.** (Voyez RACINE DE CHYNLEN).
— **de méchoacam.** (Voyez ce mot).
— **de mungo.** (Voyez RACINE DE CHYNLEN).
— **d'oreille d'homme.** (Voyez RACINE D'ASARUM).
— **d'or.** (Voyez RACINE DE CHYNLEN).

La **racine de peste** est une racine de tussilage qui fut en grande vogue pour guérir les fièvres pestilentielles. (Voyez TUSSILAGE).

La **racine de patience** est longue, jaune, amère, laxative et s'emploie dans la jaunisse et les obstructions. On s'en sert extérieurement râpée, et on l'applique sur les dartres et les ulcères.

La **racine de persil** est longue, blanchâtre et bonne à manger étant cuite. Elle figure dans les cinq racines apéritives; elle est diurétique, résolutive, lactifuge et anti-vermineuse. On l'emploie en infusion dans la jaunisse et les maladies laiteuses.

La **racine de pied de veau** est tubéreuse, arrondie, blanche et âcre. Elle contient un principe féculent. (Voyez RACINE D'ARUM).

La **racine de quinte-feuille** est longue, noirâtre en dehors, rouge en dedans et d'une saveur astringente. Son écorce s'emploie en médecine.

Racine de réglisse. (Voyez RÉGLISSE).

La **racine de Rhodes** appartient à un orpin de la *Dioécie ennéandrie* de Linné. On l'apporte des Alpes et des Pyrénées. Les botanistes la distinguent en *Rhodia radix* et *Rhodiola rosea*. Elle est grasse, raboteuse, inégale, blanche et charnue. On la réduit en poudre et on l'humecte avec du vinaigre rosat pour l'appliquer sur le front et sur les tempes dans les maux de tête. Intérieurement, elle est vulnéraire et astringente.

Racine de rhubarbe. (Voyez RHUBARBE).
— **de Saint-Charles.** (Voyez MÉCHOACAM).
— **de Sainte-Hélène.** (Voy. SOUCHET D'AMÉRIQUE).
— **de salsepareille.** (Voyez SALSEPAREILLE).
— **de salivaire.** (Voyez PYRÈTHRE).
— **de sassafras.** (Voyez SASSAFRAS).

Racine de serpentaire. (Voyez SERPENTAIRE).

— **de scille.** (Voyez OIGNONS DE SCILLE).

— **de squine.** (Voyez SQUINE).

— **de souline.** (Voyez RACINE DE CHYNLEN).

La **racine de thymelée** provient d'une plante du même nom et nous est apportée sèche du Languedoc. Elle est ligneuse, longue, grosse, grise ou rougeâtre en dehors et blanche en dedans. On s'en sert dans les catarrhes et les fluxions des yeux.

La **racine de tormentille** est un tubercule d'un centimètre de diamètre, raboteux, inégal, brun en dehors, rougeâtre en dedans, astringent, fortifiant et vulnéraire. On s'en sert dans les cours de ventre, les hémorrhagies, les vomissements, les écoulements et la diarrhée. Cette racine, mêlée à la gentiane, convient dans les fièvres intermittentes et entre dans la composition du diascordium, des pilules astringentes et de l'emplâtre styptique.

Racine vierge. (Voyez TAMINIER).

RADIS.

Latin, RAPHANUS; — anglais, RADISH; — allemand, RADIES; — espagnol, RABANILLO; — portugais, RABAOZINHO; — italien, RAVANILLO.

RADIS MAJEUR. RADIS MINEUR.

Le **radis**, *raifort cultivé* ou *rave petite*, est une plante de la *Tétradynamie siliculeuse* de Linné, qui est cultivée dans les jardins potagers pour l'usage alimentaire. Il en existe deux espèces principales: le radis à racine ronde et le radis à racine longue. Celui-ci se nomme *radis majeur* et l'autre *radis mineur*.

Le **radis majeur** pousse des feuilles grandes, larges, rudes, vertes, découpées profondément et ressemblant à celles de la rave. Il s'élève d'entr'elles des tiges de 6 à 7 décimètres, rondes, rameuses et portant des fleurs purpurines à quatre pétales disposés en croix; ses fruits forment des silicules qui renferment des semences rondes, rouges et âcres; sa racine est tortueuse et noirâtre en dehors; elle grossit beaucoup en vieillissant et devient charnue et d'un goût piquant. On l'appelle *radis noir*.

Le **radis mineur** ou *petite rave* a les feuilles, les fleurs et les fruits semblables à ceux du radis précédent; mais ses racines sont rondes ou longues, rouges en dehors, blanches en dedans ou blanches de tous côtés. En vieillissant, elles deviennent spongieuses, fibreuses et d'une saveur âcre.

Ces végétaux sont stimulants, diurétiques, résolutifs et rubéfiants. On fait usage de leur suc comme anti-scorbutique et propre contre l'asthme, l'enrouement et les rétentions d'urine.

RAFIA. (Voyez DANAÏS),

RAIFORT.

Latin, RAPHANUS MAJOR; — anglais, RAIDISH; — allemand, RETTICH; — espagnol, RABANO, RAFANO, RAVANO; — portugais, RABAO; — italien, RAFANO, RAVANELLO.

Le **raifort sauvage**, *grand raifort* ou *cram*, est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, qui pousse dès sa racine de grandes feuilles longues, larges, pointues, vertes et rudes. Sa tige s'élève de 18 à 25 centim.; elle est droite, ferme, cannelée, creuse et porte de petites fleurs à quatre pétales blancs; ses fruits forment des silicules rondes et renflées qui renferment quelques semences; sa racine est longue, traçante âcre, brûlante et d'une odeur pénétrante analogue à celle de l'ammoniaque.

Cette plante croît dans les jardins et dans les lieux incultes. On s'en sert comme anti-scorbutique; elle est stimulante, diurétique et résolutive. Elle peut se manger avec les aliments pour exciter l'appétit, ce qui lui a valu le nom de *moutarde des Allemands*.

RAIPONCE. (Voyez CAMPANULE JAUNE).

RAISIN.

Latin, UVŒ; — anglais, GRAPES; — allemand, TRAUBEN; — espagnol, UVAS, RACIMOS; — portugais, UVAS; — italien, UVA GRAPPOLI, GRAPPI, RASPI, PIGNE.

RAISINS D'AMÉRIQUE.	RAISINS DE DAMAS.
— D'ARCK.	— D'ANIA.
— EN CAISSE.	— D'ESPAGNE.
— DE CALABRE.	— DE FRONTIGNAN.
— DE CORINTHE.	— JUBIS.

RAISINS DE LIPARI.
— DE LOUP.
— DE MALAGA.
— DE MER.
— MUSCAT.
— D'OURS.
— PASSÉS.
— PICARDANS.
RAISINS DE RENARD.
— DE ROQUEVAIRE.
— DE SÈCHES.
— AU SOLEIL.
— SOL.
— SOR.
— DE TURQUIE.

Le **raisin** est le fruit de la vigne *(vitis vinifera)*, arbrisseau que Linné a admis dans sa *Pentandrie monogynie*, et qui est originaire de l'Asie-Mineure, d'où il fut transporté en Grèce, en Italie et dans les Gaules par les Phéniciens, qui fondèrent Marseille. Sa tige est tortueuse et couverte d'une écorce rougeâtre crevassée; elle porte des branches frêles nommées *sarments*, garnies de nœuds et de vrilles, à l'aide desquels elle s'attache aux plantes voisines. Ses feuilles sont grandes, belles, larges, incisées, vertes, luisantes et rudes au toucher. Ses fleurs sont petites, composées de cinq pétales disposés en roses jaunâtres, odorantes et renfermant cinq étamines et un pistil. Ses fruits forment des baies rondes ou ovales soutenues par des pédicules courts et rassemblées en grappes autour d'un pédicule central qui adhère au sarment. Ces baies rassemblées sont nommées *raisins*, et improprement *graines de raisin* lorsqu'elles sont isolées; elles sont vertes en naissant pendant trois ou quatre mois; on les nomme alors *verjus* et elles contiennent beaucoup d'acide malique; à mesure qu'elles grossissent, leur saveur devient acerbe et l'acide malique se convertit en acide tartreux combiné avec la potasse. Vers leur maturité, ces fruits deviennent blancs, roux, roses, rouges ou noirs; ils sont remplis d'un suc doux et sucré plus ou moins agréable; ils renferment des semences petites, ovoïdes et pointues que l'on nomme *pepins*.

Tournefort distingue vingt-une espèces de vignes; la culture et les climats en augmentent prodigieusement les variétés. Le chasselas est une de celles qui se prêtent le plus aux expéditions. On doit le cueillir en temps sec, vers le milieu du jour, et le transporter avec soin dans les lieux où on l'emballe; chaque grappe devra être débarrassée des grains pourris et défectueux. Ces produits sont placés sur des feuilles de fougère ou sur de la paille

dans des paniers d'osier de 5 kilogr. au plus, car leur entassement nuit à leur conservation. Paris et Bordeaux sont les seules villes qui fournissent ce fruit aux Anglais et aux Russes.

Les raisins figurent à l'état sec avec assez d'importance.

Raisins secs.

Latin, UVŒ SICCŒ; — anglais, RAISINS; — allemand, ROSINEN; — espagnol, PASAS; — portugais, PASSAS, PASSA DE UVAS; — italien, UVE PASSE; — hollandais, ROZYNEN; — danois, ROSINER; — suédois, RUSSIN; — polonais, ROZINKI; — russe, ISSUM.

Les **raisins secs** sont l'aliment d'un immense commerce depuis les temps les plus reculés, soit comme échanges, soit comme expéditions. On les mange en dessert. Ils ont aussi un emploi en pâtisserie et servent à assaisonner certains mets.

On nomme aussi *raisins* les fruits de certains végétaux à baies groupées.

Raisin d'Amérique. (Voyez PHYTOLAQUE).

Le **raisin d'Arck** *au soleil*, *sol* ou *sor*, est un raisin égrené, rougeâtre, bleuâtre ou violet, qui vient d'Espagne en barils de 20 à 50 kilogr. Il est plus gros que le raisin de Corinthe et moins sec. On doit préférer le plus charnu.

Les **raisins en caisses**, *jubis* ou *passés*, nous sont fournis par les pays méridionaux. (Voyez RAISIN DE ROQUEVAIRE).

Les **raisins de Calabre** arrivent de Belvédère et de Diamante, ville de la Calabre, royaume des Deux-Siciles, en bustes, paniers longs formés de tresses de bois de châtaignier. On les y entasse par une pression outrée, ce qui rend ce fruit sirupeux et facile à fermenter. Ces paniers pèsent ordinairement 24 à 25 k. et chaque grappe de raisin est enfilée à une ficelle comme les morilles. Marseille en reçoit beaucoup.

Le **raisin de Corinthe** est le plus souvent détaché de son rafle. Son grain est noir, menu et bien séché. Ce n'est que six ou sept ans après la plantation de la vigne qui le produit que l'on commence à l'obtenir. Il est attaqué dans le mois de septembre par une espèce de rouille nommée *brina*. On l'égrappe dès sa récolte et ses grains sont étendus sur un pavé de dalles exposé au soleil. Dès qu'il est parvenu à une parfaite dessiccation, on le transporte dans des magasins appelés *séraglies*, qui sont publics;

le garde-magasin délivre un reçu des produits qui lui sont confiés, et ces titres ont cours à la bourse jusqu'au moment de l'exportation. On doit préférer les raisins menus, charnus, bien desséchés et d'une odeur agréable.

La culture de ce végétal a passé de la Morée aux îles Ioniennes, à Zante, à Céphalonie et à Ithaque. Les meilleurs produits viennent de la Morée en grosses futailles de 1000 kilogrammes, en demi-futailles de 500 ou en tierçons de 350. On accorde pour les fortes pièces 12 pour 100 de tare et 14 pour 100 pour les autres.

Les **raisins de Damas** ont le grain détaché du rafle. Ils sont charnus, bruns et nous arrivent par Marseille de la Syrie, dans des boîtes de sapin de 7 à 30 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle ou 12 pour 100.

Les **raisins de Dania** se distinguent par *muscats* et *plantas*. Les premiers sont à gros grains dorés et d'un goût exquis; on les préfère souvent aux Malagas. Ils sont emballés sans précaution dans des caisses ou dans des cabas. On accorde 2 kilogr. de tare pour les caisses de 12 kilogr.

Les plantas sont à petits grains secs et renfermés dans des cabas de 25 à 30 kilogr., pour lesquels on accorde une tare proportionnelle.

Raisin d'Espagne. (Voyez RAISIN DE MALAGA).

Le **raisin de Frontignan** est un muscat desséché, à grains gros, roux et très-sucrés. Il circule en boîtes rondes de sapin de 3 à 8 kilogr., où les grappes sont artistement placées. On accorde la tare réelle.

Raisin jubis. (Voyez RAISIN DE ROQUEVAIRE).

Les **raisins de Lipari** se distinguent en raisins de Corinthe et blonds grappés.

Le Corinthe des îles de la Toscane est plus gros et plus foncé que celui des îles Ioniennes. Il parvient à Marseille en assez grande quantité et se dirige vers la Baltique, les villes Anséatiques, Lille et la Flandre. Les droguistes, les pharmaciens et les pâtissiers en emploient. On doit préférer les plus menus. L'emballage ordinaire est en barils de 60 à 70 kilogr., pour lesquels on accorde 12 pour 100 ou la tare réelle.

Le **raisin blond grappé** ressemble au Calabre, mais il

paraît avoir été mieux soigné dans sa préparation. Ses grains sont entiers et on les substitue souvent aux raisins de Roquevaire quand ceux-ci sont rares. Ils circulent en barils de 60 à 70 kil., pour lesquels on accorde la même tare qu'aux précédents.

Raisin de loup. (Voyez MORELLE NOIRE).

Les **raisins de Malaga** ou *raisins d'Espagne* fournissent au commerce des transactions assez importantes. Leur qualité rivalise et l'emporte même sur celle des Roquevaire. Sur les lieux, on les divise en trois qualités : la muscatelle, le raisin de fleur ou de soleil et le raisin de lessive. Le premier est le meilleur raisin connu. On l'expose au soleil après sa récolte, en le retournant pour qu'il subisse de tous côtés l'influence de la chaleur. Ce produit est nommé en France *muscat grappé.* On l'emballe dans des caisses de 11 à 14 kilogr., pour lesquelles on donne la tare réelle ou proportionnelle. Il doit avoir un grain gros et violet et des grappes entières, exemptes de la partie sucrée qui se développe à l'air et que la fermentation augmente. Ordinairement, ils portent la marque MR, et les muscats non grappés M ; ceux-ci sont dans le fond des caisses, mélangés de raisins inférieurs.

Le **raisin de fleur,** *de soleil* ou *gouron,* se prépare comme le précédent, mais son fruit, étant cueilli sur un végétal moins généreux, est moins estimé. Il circule en caisses et en barils, pour lesquels on accorde la tare réelle ou proportionnelle.

Le **raisin de lessive** est le moins estimé à Malaga. Sa préparation consiste à le tremper dans un liquide composé d'eau, de cendre et d'huile, avant de l'exposer au soleil. Il contient le rebut des qualités précédentes. On doit les choisir sans fermentation et préférer les grappes les mieux formées et les grains les plus gros. Ils sont mis en caisses portant la marque L, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Bordeaux et Marseille sont les deux ports où ces raisins viennent prendre leur débouché.

Raisin de mer, holoturie couverte de tubercules rouges que les pêcheurs nomment *œufs de sèche.* On nomme de la même manière les coquillages en grappes ; on appelle ainsi l'uvette qui est le fruit du raisinier uvifère. L'anabase est désignée sous le nom *de raisin de mer grimpant.*

Raisin muscat. (Voyez RAISIN DE MALAGA).
— **d'ours.** (Voyez BOUSSEROLE).
— **passé.** (Voyez RAISIN DE ROQUEVAIRE).
— **de Picardan.** (Voyez RAISIN DE ROQUEVAIRE).
— **de renard.** (Voyez PARISETTE).

Le **raisin de Roquevaire** se prépare à Pepin et à Saint-Savourin avec le raisin nommé sur les lieux *panse*. Son grain est allongé, ovale, dur et coriace. On le récolte en août et en septembre ; on en sépare les grains gâtés et on plonge le reste dans une forte lessive composée d'eau et de cendre ; on expose ensuite les grappes sur des claies à l'ardeur du soleil, qui, au bout de sept à huit jours, en complète la dessiccation ; pendant cet intervalle, on les retourne et on les garantit de la pluie au besoin. Depuis le XVIme siècle, ces contrées fournissent au commerce ce fruit de conserve. Elles font circuler des surchoix, des choix, des ordinaires et des deuxièmes sortes.

Le surchoix et le choix sont les plus estimés. Ils se logent en caisses de 25 ou de 50 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle. Les deux autres qualités s'expédient en cabas de 25 kil. ou en barils de 100 à 120 kil. On accorde la tare réelle. On en fabrique une boisson dans la banlieue de Paris.

On doit choisir ces fruits bien grappés, sans fermentation, d'une apparence nette, brillante et fleurie et d'une saveur douce et agréable.

Raisin de sèche. (Voyez RAISIN DE MER).
— **de sol.** (Voyez RAISIN D'ARCK).
— **au soleil.** (*Idem.*).
— **de sor.** (*Idem.*).

Le **raisin de Turquie** est fourni par l'Asie-Mineure, dont les plus grands débouchés sont à Constantinople. On le distingue par *sultan* et *caraburna*. Le premier est petit, égrené, doré et délicieux. Il figure avantageusement sur les tables.

Le caraburna est gros, charnu et sucré. Il est égrené comme le précédent.

Les emballages de ces produits sont des boîtes rondes et élevées, nommées *gallais* ou *tambours*, qui en contiennent 5 à 15 kilogr. On accorde la tare réelle.

RAISINÉ, confiture où le raisin figure principalement et à

laquelle on ajoute des pommes, des poires ou des coings. Sa fabrication est populaire dans les pays de vignobles et principalement en Bourgogne, en Piémont, en Italie et dans le midi de la France. Elle est très-recherchée par les Anglais, les Hollandais et les habitants du Nord. On l'expédie en barils ou en vases de terre de toutes grandeurs, pour lesquels on accorde la tare réelle.

RAISINET. (Voyez MANGLIER).

RAISINIER, plante d'Amérique nommée par Linné *coccolob auvifera* et admise par lui dans son *Octandrie trigynie*. Elle est élevée et croît dans les Antilles et sur le continent. Son bois donne une teinte rougeâtre et un extrait astringent analogue à la gomme kino. Son fruit est rouge, charnu, acidulé et agréable; on le mange sur les lieux et on en fait des boissons rafraîchissantes.

RAM-TILL. (Voyez SÉSAME).

RAPE ou *rafle*, grappe du raisin dépouillée de ses grains. Déposée fraîche dans des tonneaux et couverte d'eau, elle donne une boisson vineuse rafraîchissante nommée *piquette*, ou *petit vin*. Les agriculteurs en font usage.

La râpe brûlée donne des cendres alcalines qui peuvent servir d'engrais et donner beaucoup de potasse.

RAPIDOLITHE D'ABILDGAARD, *pierre en tiges* ou *scapolite*. (Voyez ce mot).

RAPONTIC. (Voyez RHUBARBE).

RAPURE DE CORNE DE CERF. (Voyez CORNE DE CERF).

RAQUETTE, nom vulgaire du figuier d'Inde *(cactus opuntia)*. Les indigènes des Baléares mangent les figues qui en proviennent, mais ne boivent point d'eau-de-vie après, car ils ont la certitude qu'elle serait alors un poison pour eux. Ses feuilles servent de nourriture à la cochenille. (Voyez FIGUIER D'INDE).

RAT MUSQUÉ ou *piloris*, quadrupède rongeur, espèce d'agoutis à queue courte et cylindrique. Son poil est blanc sous le ventre et noir ou tanné sur le reste du corps. Il se fait comme le lapin une retraite sous terre et vit de la même manière. Son odeur musquée est si forte qu'elle le décèle. On le trouve dans les Antilles, à la Martinique et au Canada.

RATAFIA.

RATAFIA DE CERISE. RATAFIA DE CAFÉ.

RATAFIA, liqueur alcoolique sucrée et chargée des principes odorants ou sapides des fruits ou des végétaux. Le ratafia de Grenoble est le plus renommé. On le fait avec les plus belles cerises noires, qu'on épluche et qu'on écrase avec une petite planche sur une corbeille posée sur un vase qui en reçoit le jus. Les peaux et les noyaux sont pilés dans un mortier en marbre et font un marc que l'on fait bouillir dans une chaudière pendant une heure ; on filtre le liquide, on met le marc à la presse et on réunit tout le jus qu'on laisse refroidir; on en remplit enfin les fûts destinés à le recevoir, en ayant soin de joindre 1 litre de trois-six à 6 de jus et à 1 de sirop de sucre ; on laisse fermenter le tout un hiver ; la liqueur s'éclaircit et on lui donne son parfum avec l'esprit de noyau de girofle et la racine de galanga. On suit pour cela les proportions suivantes : pour 14 litres de ratafia raffiné, 7 litres et demi de sirop de sucre, 2 litres d'esprit de noyau, un demi-décilitre d'alcoolat de galanga et autant d'alcoolat de girofle.

Cette liqueur est très-stomachique. On la loge ordinairement en flacons couverts de jonc. Sa couleur est le plus souvent d'un roux doré.

Le **ratafia de café** se prépare avec la pulpe qui enveloppe cette fève. Elle fournit à la distillation une liqueur spiritueuse.

RATANHIA.

Latin, KRAMERIA TRIANDRA ; — anglais, RATANHY ROOT ; — espagnol, RUIZ PARA LOS DIENTES.

Le **ratanhia**, *rathania* ou *ratanhie*, est la racine d'une plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné, décrite par les auteurs de la Flore du Pérou et du Chili sous le nom de *Krameria triandra*.

Elle est en petites souches de 15 à 16 cent., portant plusieurs radicales cylindriques, longues, irrégulières et revêtues d'une écorce rouge foncé, fibreuse, inégale et lisse. Son intérieur se compose de fibres ligneuses, dures et rouge pâle; sa saveur est

astringente. On doit préférer les racines les plus minces et les plus menues.

D'après M. Vogel, ce produit possède 40 pour 100 de tannin modifié, 1. 50 p. 100 de gomme, 0. 50 p. 100 de fécule, 48 p. 100 d'acide gallique et 10 p. 100 de traces d'eau et de perte.

Il nous arrive du Pérou et du Chili en surons de cuir de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on accorde 10 kilogr. de tare.

Le meilleur ratanhia ne produit guère plus de 92 grammes d'extrait par demi-kilogramme. Il est brun rougeâtre, d'une cassure vitreuse et a l'aspect du sang de dragon; sa saveur est très-astringente et il a beaucoup d'analogie avec la gomme kino. On en reçoit quelquefois du Pérou d'un rose tendre, d'une superficie terne et d'un intérieur brillant.

Cette racine s'administre comme tonique et astringente à la dose de 15 grammes dans 5 hectogr. de boisson, à prendre par demi-verres; l'extrait se donne à la dose de 10 décigr.

RAVE. (Voyez MORUE, article *œufs*).

RAVE.

Latin, BRASSICA RAPA; — anglais, RADISH; — espagnol, NABA.

RAVE MAJEURE. RAVE MINEURE.

La **rave** ou *brassica rapa* est une racine potagère de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné; on la distingue en *sauvage* et *cultivée.* La première croît naturellement dans les champs et les terres incultes; la seconde vient dans les jardins. On distingue la rave ronde ou majeure et la longue ou mineure.

La **rave majeure** ou *turneps* pousse des feuilles oblongues, grandes, amples, étendues, découpées profondément, rudes au toucher, vertes, brunes et herbacées. Il s'élève d'entr'elles une tige rameuse de 6 à 7 décim., portant de petites fleurs jaunes composées de quatre pétales disposés en croix et soutenus par un calice attaché à un pédicule long et grêle; ses fruits forment des silicules renfermant des semences rondes et rougeâtres. Sa racine est tubéreuse, charnue, renflée, ronde, grosse, verte, blanche, rouge ou noirâtre en dehors, blanche en dedans et d'une saveur douce, sucrée ou piquante.

La **rave mineure** ne diffère de celle-ci que par la forme de sa racine qui est oblongue au lieu d'être ronde.

On fait un grand usage de ces végétaux qu'on mange cuits, assaisonnés de plusieurs manières. Ils sont nourrissants, agréables et diurétiques ; leur suc est employé par la médecine dans les maladies de poitrine, l'asthme et la strangurie ; appliqués en cataplasme, ils guérissent les engelures des talons et appaisent les douleurs de la goutte. On en forme aussi un sirop froid édulcoré, souverain pour la toux et l'enrouement.

RAVENSARA, *noix de Madagascar*, *toute épice*, *quatre épices*, *muscade-giroflée* ou *noix de girofle*, fruit d'un arbre qui croît à Madagascar, aux îles Bourbon et à Maurice. M. Saumaret a été le premier à le faire connaître sous le nom de *ravensara aromatica.* Il fut ensuite nommé par Jussieu et Lamarck *agatophylum aromaticum*, et Gœrtner l'a désigné sous le nom d'*evodia ravensara.*

L'arbre qui porte ce fruit est une espèce de laurier de la *Dodécandrie monogynie* de Linné. Il fournit à la droguerie deux substances différentes ; la seconde écorce de ses rameaux, nommée *cannelle giroflé* ou *bois de crabe*, a son fruit plus gros qu'une noix de galle ordinaire et de même forme. Son écorce est peu épaisse, brune, noirâtre et rugueuse en dehors ; elle couvre un brou jaunâtre qui entoure une coque ligneuse indéhiscente ; son intérieur présente six loges et une amande en six lobes. Sa chair est imbibée d'une huile volatile odorante. Son amande en contient aussi, mais elle est moins aromatique. Nous nous servons peu de ce fruit qui nous arrive en très-petite quantité. On le fait entrer dans les épiceries fines, où on s'en sert comme muscade.

RAUHKALK, chaux rude que l'on trouve aux environs de Scharzfels, au pied du Hartz, en Allemagne. Cette substance terreuse est d'un blanc sale et d'un grain fin; elle donne à l'analyse de la terre calcaire pure, une substance insoluble dans l'eau, un peu de fer et de la magnésie.

RAY-CAY, nom que les Chinois donnent à une espèce de gouet dont on mange les tiges dans leur pays.

RAY-DE-CHAY. (Voyez GARANCE).

RAY-GRASS, nom anglais des graminées qui servent à la nourriture des bestiaux et qui se cultivent pour cet usage, telles que l'ivraie vivace et l'avoine. (Voyez IVRAIE).

RAYONNANTE, *strahlstein* ou *amphibole translucide*, pierre verte. (Voyez ANTINOTE.)

RAYS-PRETA. (Voyez CAENCA).

RAZE. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES et ESSENCE DE TÉRÉBENTHINE).

RAZOU MOFSKYNE, pierre qui accompagne la chrysoprase dans la serpentine, à Kosemulz en Silésie; elle est blanche, friable, rude au toucher, dure et d'un vert pomme; elle est considérée comme un carbonate de magnésie silicifère ou une altération de la chrysoprase elle-même.

RÉACTIF, nom des corps qui, mis en contact avec d'autres, forment des combinaisons qui servent à les faire reconnaître ou du moins à donner des indices sur leur nature. (Voyez le *Traité de Chimie* de MM. Chevalier et Payen).

RÉALGAR, *réalgal, bizigal* ou *sandaraque*, sulfure rouge d'arsenic. (Voyez ARSENIC ROUGE).

RÈCISE. (Voyez BENOITE).

RECOUPETTE, troisième farine retirée du son des recoupes, provenant du son remis au moulin. (Voyez FARINE).

REDON.

Latin, CORIARIA; — anglais, FOVICK; — allemand, GERBERBUM, GERBERMYRTE, GERBERSTRANCH FARBERBAUM; —espagnol, ROLDON, RULDA; — portugais et italien, SOMMACO.

Le **redon**, *redoul*, *redou*, *herbe de maroquin* ou *herbe aux tanneurs*, est une plante de la *Dioécie pentagynie* de Linné qui porte des tiges quadrangulaires, à feuilles opposées et sessiles, à stipules membraneuses axillaires et à fleurs disposées en grappes simples et terminales, unies par des bractées. On en compte six espèces recherchées par les teinturiers et dont on forme les sumacs du commerce sous forme de poudre. (Voyez FEUILLES DE REDON et SUMAC). Ce produit circule en feuilles et en balles de 100 à 200 kilogr. Il doit être vert et entier.

RÉGLISSE.

Latin, GLYARRHIZA GLABRA; — anglais, LICORICE, STICK LICORICE, LIQUIRITA ROOT LICORICE ROOT; — allemand, SÜSSHOLZ; — espagnol, REGALIZ, PALO REGALIZ, PALO DULCE OROZUZ, ALCA-

ZUZ, PALODUZ; — portugais, REGOLIZ, REGALIZ, ALCAZUZ; — italien, REGOLIZIA, LOGORIZIA, LIQUIRIZIA, LEGNO DOLCE, UGURIZIA; — danois, LAKRIZ ROL; — hollandais, ZOAHOUT; — suédois, LAKRIT ROT; —polonais, LAKRYCIA; —russe, KOREN SOLODKOUOI; — turc, MIRSAMKENKI.

RÉGLISSE D'ALICANTE.	RÉGLISSE DE FRANCE.
— DE BAYONNE.	— DE SICILE.
— DE CALABRE.	— FAUSSE.
— DE CATALOGNE.	— NOIRE.
— D'ESPAGNE.	

La **réglisse**, *bois de réglisse*, *bois doux*, *racine de réglisse* ou *racine douce*, est la racine du *glycirrhiza*, plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné et de la famille des légumineuses; elle croît abondamment et sans culture dans les contrées tempérées et chaudes, telles que l'Espagne, l'Italie, le Portugal, la Calabre, la Perse, la Grèce, la France et l'Allemagne. On la cultive en grand comme étant l'objet d'un commerce important.

Elle pousse des tiges de 1 mètre à 1 mètre et demi. Ses feuilles sont acerbes, oblongues, visqueuses, vertes et luisantes; elles sont rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont légumineuses, rouges et purpurines. Ses fruits forment des gousses courtes, relevées, aplaties, rousses et renfermant des semences réniformes. Ses racines sont grandes, longues, traçantes et se divisent en plusieurs branches irrégulières, couvertes d'un épiderme gris cendré, rougeâtre et amer. Il protége une substance intérieure jaune verdâtre, filamenteuse et imprégnée d'un mucilage sucré, doux et très-agréable. On en extrait une boisson nommée *coco*, dont la basse classe fait une grande consommation dans les chaleurs. On en retire aussi le suc de réglisse, dit *réglisse noir*. (Voyez SUC DE RÉGLISSE).

La provenance de ce produit modifie sa qualité.

La **réglisse d'Alicante** est la plus mauvaise de celles qui nous viennent d'Espagne. On la distingue en épidermes gris et noirs, ordinairement réunis. Ses racines sont moyennes, mélangées de filaments et surchargées de terre; elles sont mal préparées et arrivent en France en balles de 50 kilogr., enveloppées d'un jonc nommé *sparte*.

La **réglisse de Bayonne** est la plus belle des trois qualités qui nous arrivent d'Espagne. On la cultive avec soin dans la Galicie. Ses racines sont bien nourries, très-longues et bien choisies; leur épiderme est grossier, rugueux et gris; leur intérieur est d'une couleur citrine et d'une saveur douce et sucrée. Elle arrive en balles de 80 à 100 kilogr. par Bayonne. Ces colis ont une longueur de 2 m. et sont enveloppés d'une grosse toile claire et arrondie par les bouts. Ce produit se livre au poids brut; s'il y a un double emballage, on accorde 4 pour 100 de tare.

La **réglisse de Calabre** arrive à Marseille en bottes attachées par des liens de sparte de 20 à 30 kilogr. Elles sont formées de racines égales, moyennes et exemptes de chevelure; leur épiderme est brun, leur couleur intérieure jaune pâle et leur saveur assez douce.

La **réglisse de Catalogne** ressemble à celle de Bayonne et présente des racines moins longues et moins grasses. Elle arrive ployée, en bottes réunies par quatre dans des balles carrées de 60 à 80 kilogr. Les toiles qui les enveloppent sont grossières et filamenteuses. La tare est de 4 pour 100.

La **réglisse d'Espagne** est celle qui nous est fournie par Bayonne, la Catalogne et Alicante.

La **réglisse de France** est produite par la Touraine et le Poitou, sous le nom de *réglisse de Bourgueil*. Elle est moyenne et d'une grosseur égale; son épiderme est lisse, mince et brun rougeâtre; son intérieur est sain, fibreux, citrin et doux. Elle circule en balles de 100 kilogr. environ.

On doit en général préférer les racines récentes, bien desséchées, bien nourries, grises ou rougeâtres à leur superficie et d'un beau jaune à l'intérieur.

La **réglisse de Sicile** est semblable à celle de Calabre. (Voyez ce mot).

Il existe une autre espèce de réglisse, abondante en Italie, nommée *réglisse fausse*. La plante qu'elle nourrit est appelée *glacyrrhiza capite echinato* et fait partie de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Ses tiges s'élèvent à 1 m. et demi et sont rameuses. Ses feuilles sont oblongues, pointues, lenticulaires, vertes, glutineuses et rangées par paires. Ses fleurs sont petites et bleues. Ses fruits sont composés de gousses oblongues et pointues, ras-

semblées et réunies par le bas. Ses racines sont longues et pivotantes, peu douces et peu agréables.

La réglisse est pectorale et adoucissante. On l'emploie en infusion ou en poudre. On en couvre aussi des pilules et elle entre dans plusieurs électuaires.

Réglisse noire. (Voyez SUC DE RÉGLISSE).

REGRETS D'ORFÈVRE. (Voyez CENDRE).

RÉGULE.

Latin, anglais et allemand, REGULUS ; — espagnol, REGULO ; — portugais, REGOLO, REGULO ; — italien, REGOLA.

RÉGULE D'ARSENIC.	RÉGULE JOVIAL.
— D'ANTIMOINE.	— DE VÉNUS.

Le **régule** est un métal quelconque obtenu pur par la fusion. Il en est qui sont très-difficiles à se préparer ainsi, tels que le manganèse, et d'autres qu'on ne peut épurer complètement, comme le chrôme et le tantale. Les plus usités sont ceux que nous allons décrire.

Régule d'arsenic.

Latin, REGULUS ARSENICO ; — anglais, ARSENIC FLOWER ; — allemand, ARSENICKHLUME ; — espagnol et portugais, FLORES DE ARSENICO ; — italien, FIORI D'ARSENICO.

Le **régule d'arsenic** est un sulfure d'arsenic. (Voyez ce mot).

Régule d'antimoine.

Latin, REGULUS STIBIUM ; — anglais, REGULUS OF ANTIMONY ; — allemand, SPIESGLASKONIG ; — espagnol et portugais, REGULO DE ANTIMONIO ; — italien, REGOLO D'ANTIMONIO.

(Voyez ANTIMOINE).

Le **régule jovial** est un alliage d'antimoine et d'étain dans des proportions déterminées.

Le **régule de Vénus** est un alliage d'antimoine et de cuivre dans des proportions déterminées.

Ces produits rentrent dans la catégorie des sulfures.

REINE DES PRÉS *(ulmaria)*, plante de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné, qui pousse une tige droite, anguleuse, ferme, rameuse, creuse et purpurine, d'un mètre environ. Ses feuilles

sont pinnées, dentelées et terminées par une feuille grande. Ses fleurs sont petites et ramassées en grappes à son sommet; elles se composent de pétales blancs disposés en roses et d'une odeur agréable. Son fruit est formé de pièces torses, ramassées en tête; chacune contient une semence menue. Sa racine est odorante, noirâtre extérieurement, d'un rouge brun en dedans et garnie de fibres rougeâtres.

Ce végétal croît dans les lieux humides. Il est sudorifique et astringent. On s'en sert dans la dysenterie et les cours de ventre. On l'applique extérieurement sur les hernies.

REMÈDES, médicaments propres à déterminer un changement salutaire dans l'économie animale.

RENARD.

Latin, VULPES;— anglais, FOX;— allemand, FUCHS;— espagnol, RAPOSO, RAPOSA;— portugais, RAPOZA, ZORRA;—italien, VOLPE.

Le **renard** figurait dans l'ancienne médecine; on attribuait à ses poumons des propriétés imaginaires. (V. PEAU DE RENARD).

RENONCULE.

Latin, RANUNCULUS; — anglais, CROW-FOOT, RENUNCULES; — allemand, RANUNKLE; —espagnol, RANUNCULO;—portugais, RAINONCULO, RANUNCULO; — italien, RANUNCOLO.

RENONCULE ACRE.
— BULBEUSE.
— FLAMMULE.
RENONCULE GRANDE DOUVE.
— SCÉLÉRATE.

La **renoncule** est une plante de la *Polyandrie poligynie* de Linné, qui comprend 152 espèces d'après Tournefort. La plupart sont originaires des climats tempérés et froids. Elles sont vénéneuses et M. Orfila les range parmi les poisons âcres. Leur principe délétère est volatil et se dissipe par la cuisson; l'eau est leur contre-poison. On emploie ce végétal comme fourrage en Angleterre. (Voy. les *Transact. Linn. loc.*, t. v, p. 14, par R. Pulteney).

Les renoucules font l'ornement des campagnes et des parterres; leurs fleurs sont régulières et parées de vives couleurs; elles se doublent facilement. La renoncule asiatique est d'une couleur ponceau admirable.

La **renoncule âcre** (*ranunculus acris*) est commune dans les bois. Sa racine est fibreuse, sa tige haute de 3 décim. et divisée en rameaux non striés, garnis de feuilles divisées en trois parties, à lobes incisés et dentelés; ses fleurs sont jaunes et à calice étalé.

Ce végétal est employé en Norwége dans les maladies sporiques et les affections cutanées.

La **renoncule bulbeuse** (*ranunculus bulbosus*) ou *grenouillette* a des racines fibreuses, renflées et charnues; ses rameaux supérieurs sont striés longitudinalement et les divisions de son calice sont réfléchies et appliquées contre son pédoncule. On l'utilise contre les affections cutanées.

La **renoncule flammule** (*ranunculus flammula*) ou *petite douve* se trouve dans les lieux aquatiques et les ruisseaux. Sa tige est petite, couchée, traçante et garnie à sa base de feuilles lancéolées, aigües, glabres et dentelées; ses fleurs sont jaunes et terminales.

La **renoncule grande douve** (*ranunculus lingua*) se plaît dans les lieux humides et s'élève très-haut; ses feuilles sont lancéolées et entières; ses fleurs sont grandes et d'un beau jaune doré.

La **renoncule scélérate** (*ranunculus sceleratus*) croît dans les lieux aquatiques. Sa tige est droite, cylindrique, striée et rameuse. Ses feuilles radicales sont glabres, pétiolées, orbiculaires et à cinq lobes incisés; les caulinaires sont sessiles, lancéolées et irrégulièrement incisées sur les bords; les supérieures sont entières. Ses fleurs sont nombreuses, jaunes, petites et ses fruits forment un capitule cylindrique. Ses propriétés sont si actives qu'elle corrode la langue.

Ces végétaux servent à consumer les excroissances de la chair. Leurs racines sèches en poudre sont sternutatoires.

RENOUÉE. (Voyez CENTINOÉE).

Renouée argentée ou *herbe aux panaris* (*paronychia polyganum minus caudicans*), plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Elle pousse des tiges nouées, éparses et couchées à terre, longues d'environ 3 décim. Ses feuilles sont petites et courtes; sa fleur est composée de cinq étamines et d'un pistil; elle est soutenue par un calice découpé et terminé par un ca-

puchon. Il devient un fruit à capsule et à cinq faces, renfermant une semence. Sa racine est longue, moyenne, ligneuse, blanche et divisée. Ce végétal, qui est d'un aspect agréable et qui croît en Espagne et dans les pays méridionaux, est vulnéraire, astringent et s'emploie contre les crachements de sang.

Le nom de *renouée* est donné à quelques plantes de la famille des polygonées (*polygonum*), telles que la persicaire brûlante, le curage, le trainalle, le bitorse et le sarrasin.

REPASSE. (Voyez FARINE).

RÉPONSE ou *raiponce*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné, espèce de campanule qui pousse une ou deux tiges de 6 à 7 décimètres, grêles, anguleuses, cannelées, velues et revêtues de feuilles étroites, pointues, sessiles et laiteuses. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités sur des rameaux attachés à des pédicules grêles, sont monopétales, campaniformes, bleues, purpurines ou blanches. Ses feuilles sont découpées en cinq parties et soutenues par des calices découpés de même. Son fruit est membraneux et divisé en deux lobes qui renferment des semences menues et luisantes. Ses racines sont longues, blanches et bonnes à manger. Ce végétal figure dans les jardins comme plante potagère. Sa racine est apéritive et bonne à manger en salade.

REPRISE. (Voyez ORPIN).

REQUIN.

Latin, SQUALUS; — anglais, SHARK; — espagnol, TIBURON.

Le **requin** ou *requiem (carcharias)* est un poisson de l'ordre des chondropterygiens, à nageoires cartilagineuses.

Cette espèce de chien de mer est le plus redoutable de tous les poissons; il pèse jusqu'à 2,000 kil. Son corps est allongé et a près des yeux cinq ouvertures qui remplissent les fonctions de l'ouïe. Sa gueule est garnie de plusieurs rangées de dents triangulaires aigües et dentelées sur leurs bords. Il est obligé de se retourner pour saisir sa proie dont il s'empare avec beaucoup d'agilité. Il est vorace, cruel, furieux et dévore les poissons qu'il rencontre; il est très-avide de chair humaine et suit les vaisseaux très long-temps dans l'espoir qu'il en tombera quelque chose. On le pêche avec des lignes.

Sa chair est mauvaise, mais celle du ventre, privée de sa graisse et séchée pendant un an, se mange comme le stock-fisch. Son foie se fait bouillir pour en retirer la graisse.

On rencontre des dents de requin pétrifiées, que l'on a nommées *glossopètres*, parce que long-temps on a cru qu'elles étaient des pétrifications de langues de serpents.

RÉSÉDA ou *herbe maure mineure (reseda alba)*, plante de la *Décandrie trigynie* de Linné, qui pousse plusieurs tiges d'une hauteur de 4 à 5 décim., cannelées, courtes, velues, rameuses, courbées et revêtues de feuilles alternes découpées, crépées ou ondées, vert obscur et herbacées; ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont composées de pétales irréguliers jaunes ou blancs; ses fruits forment des capsules membraneuses à trois angles, remplies de semences rondes et noires. Sa racine est longue, grêle, ligneuse, blanche et âcre. Ce végétal croît dans les champs, le long des murailles, et se cultive dans les jardins. Son odeur est suave. Il est adoucissant. Sa racine est détersive, apéritive et résolutive.

RÉSILLON. (Voyez FARINE).

RÉSINE.

Latin, RÉSINA;—anglais, RESIN ROSIN;—allemand, HARZ, HARPUSE; —espagnol, portugais et italien, RESINA;— suédois, KADA, HARPOS;—hollandais, HARS, HARST, HARPIN;— danois, HARPIA; — polonais, ZYWICA;—russe, SMOLA, HARPIUS.

RÉSINE BLANCHE.
— DE CARANA.
— DE CONE.
— DE COPAL FOSSILE.
— DE CYPRÈS.
— D'ELTALCH.
— DE JALAP.
— JAUNE.
RÉSINE DE LARIX.
— DE MÉLÈSE,
— DE MOLLE.
— DE PISTACHIER.
— DE SCAMONÉE.
— DE TURBIT.
— DE TYR.
— DE VERNIS.

Les **résines** sont des matières inflammables et onctueuses qui découlent de certains arbres et sont produites par l'huile volatile épaissie dans les cellules des corps organiques. Elles sont sèches, cassantes, fusibles, colorées, insolubles dans l'eau, solubles dans les huiles et l'alcool. Combinées avec un sel essentiel, elles for-

ment les baumes, et unies aux corps muqueux ou extractifs, elles produisent des gommes-résines. La résine proprement dite se retire du pin. Pour distinguer ses espèces particulières, on ajoute à son nom celui de l'arbre ou du végétal qui la produit.

La **résine blanche** n'est autre chose que le galipot. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

La **résine de carana** est un puissant remède usité au Pérou contre la sciatique, les maux de tête et les engelures. Il en arrive peu en Europe.

La **résine de cone** est une térébenthine qui découle naturellement du pin.

La **résine de copal fossile** est une substance résineuse, insoluble dans la potasse, qui répand une odeur aromatique lorsqu'on la fait chauffer et qui brûle à la flamme d'une bougie. On la trouve dans un lit d'argile bleuâtre, à Highgate, près Londres.

La **résine de cyprès** est liquide, belle, transparente et jaune; elle devient avec le temps friable. Elle répand une odeur douce de térébenthine.

La **résine d'eltalch** découle de l'arbre de ce nom, qui croît dans la Numidie, la Lybie et l'Éthiopie. Elle est en petites larmes blanches semblables à celles du mastic. On l'emploie à faire le vernis des tableaux en la dissolvant dans l'alcool et l'essence de térébenthine.

La **résine de jalap** est un produit de l'art chimique, nommé long-temps *résine artificielle*, et qui n'est qu'un extrait résinidé. Pour l'obtenir, on choisit une racine de jalap sèche et résineuse, et on la réduit en poudre grossière dans un matras où l'on verse de l'alcool à 86 degrés ; on bouche le matras soigneusement et on laisse macérer pendant plusieurs jours en agitant le vase de temps en temps. Lorsque l'alcool paraît ambré et bien chargé de substance, on décante la liqueur épurée par le repos et on verse du nouvel alcool sur le marc afin de dissoudre la résine restée dans le jalap. On réunit enfin les produits de la macération qu'on filtre et qu'on distille au bain-marie jusqu'à ce qu'on obtienne les deux tiers du volume de la teinture; on laisse alors refroidir les vaisseaux distillatoires jusqu'à ce qu'on puisse les démonter sans se brûler; on trouve enfin dans l'intérieur de la cucurbite la résine de jalap étendue dans la portion d'alcool qui n'a

pas été distillée ; on y ajoute de l'eau bien limpide qui trouble la solution et la rend laiteuse. La chaleur détermine l'agglomération de la résine qui se pelotonne et occupe le fond du vase ; on la rassemble et on la lave dans l'eau tiède et dans l'eau froide, car l'alcool dissout toujours un peu de gomme qui ne peut s'enlever que par les lotions ; on coule enfin ce produit dans des moules et on le porte dans une étuve pour le faire sécher à une température de 25 à 30 degrés, jusqu'à ce qu'il devienne cassant.

On prépare de même la résine de scamonée, de turbith, de quinquina, de coloquinte et de gayac.

Ces extraits résinidés, sauf celui de gayac, sont de violents purgatifs drastiques ; aussi ne les emploie-t-on qu'à très-petites doses divisées dans du sucre ou dans un jaune d'œuf. On en fait des poudres, des potions ou des pilules.

On doit préférer la résine de jalap brune, d'une cassure vitreuse et non effleurée à sa superficie.

La **résine jaune** est celle que l'on retire des produits du pin *(pinus sativa)*. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

La **résine de larix** est celle du mélèze *(sive pinus larix)*. Elle est liquide et s'obtient par des incisions faites à l'arbre. On l'utilise en remplacement de celle du pin.

Résine de mélèze. (Voyez RÉSINE DE LARIX).

La **résine de molle** découle par incision du tronc d'un arbre appelé par Linné *schinus molle* et qu'il a admis dans sa *Dioécie décandrie*. C'est une espèce de lentisque qui croît dans le Pérou et dans l'Afrique, sous le nom de *poivrier du Pérou*. Ce produit, dissous dans du lait, est estimé pour enlever les taches des yeux et les cataractes.

La **résine de pistachier** découle par incision de l'arbre de ce nom sous forme liquide ; elle porte alors le nom de *térébenthine de Chio*. Elle acquiert plus tard une consistance friable. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

La **résine de scamonée** est un extrait résinidé obtenu de la racine du *convolvulus scamonia* de Linné. (Voyez SCAMONÉE).

La **résine de turbith** s'obtient, comme celle du jalap, de la racine du turbith végétal *(convolvutus turpethusa)*. Cette plante fait partie de la *Pentandrie monogynie* de Linné. Son extrait est purgatif et hydragogue.

Résine de Tyr. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

Résine de vernis. (Voyez SANDARAQUE).

RÉSURE. (Voyez ŒUFS DE MORUE).

RÉVEILLE-MATIN, euphorbe nommé par Linné *euphorbia helioscopia* et admis par lui dans sa *Monoécie polyandrie.* Cette plante est commune dans les lieux humides et cultivés. Elle fleurit toute l'année. Sa graine est réticulée et donne une huile purgative.

RÉZIGOL. (Voyez ARSENIC ROUGE).

RHABARBARINE, principe cristallisable qui existe dans la rhubarbe et qui fut trouvé par M. Caventou. Il est encore peu connu.

RHAPONTIC. (Voyez RHUBARBE).

RHINOCÉROS, mammifère pachyderme grand et gros, dont les pieds ont trois doigts et trois sabots. Sa peau dure et plissée est impénétrable aux balles. Il est doux naturellement et on parvient à l'apprivoiser quand il est jeune.

On se servait autrefois de sa corne qu'on portait dans la poche pour reconnaître l'approche d'un poison. On l'employait en médecine comme un dépuratif du sang. On en fait des oùvrages de tour et de tabletterie. (Voyez CORNE DE RHINOCÉROS).

RHODIUM, métal découvert par Wollaston en 1804. Il est solide, cassant, gris blanc, sans action sur l'oxygène et insoluble dans les acides. On parvient cependant à l'oxyder en le calcinant fortement dans un creuset avec du nitrate de potasse. Il peut se combiner avec le soufre, le chlore et quelques métaux. On le rencontre dans le minerai de platine où il entre pour 4/100es. Son oxyde donne une belle couleur rose MM. Vauquelin et Berzélius sont les seuls chimistes qui s'en soient occupés.

RHOMBISAIS, dents de poisson pétrifiées, rhomboïdales ou irrégulières.

RHODODENDRON.

RHODODENDRON FERRUGINEUX. RHODODENDRON CHRYSANTHUM.

Le **rhododendron** est un arbrisseau dont il existe plusieurs espèces, remarquables par la beauté de leurs fleurs et de leur feuillage.

Le **rhododendron ferrugineux** fait l'ornement des hautes montagnes. Ses fleurs sont rougeâtres, ses feuilles entières, oblongues, vertes en dessus, écaillées en dessous et rouilleuses. On affirme qu'elles sont mortelles pour les brebis et les chèvres; cependant on les emploie dans les maladies cutanées.

Le **rhododendron chrysanthum** est un petit arbuste qui croît sur les hautes montagnes de la Russie et de l'Asie mineure. Ses feuilles sont oblongues, rondes, réfléchies sur leurs bords, inodores, astringentes et un peu amères. Prises en infusion, elles augmentent la chaleur du corps, excitent la soif et déterminent la transpiration. On s'en sert en Sibérie contre les rhumatismes et la goutte. On en fait infuser 8 grammes dans 3 hectogr. et demi d'eau bouillante pendant toute une nuit, et le lendemain on boit ce liquide qui suffit pour opérer une guérison complète.

RHUBARBE.

Latin, RHUBARBARUM ; — anglais, RHUBARB ; — allemand, RABARBER ; — espagnol, RUIBARBO ; — portugais, RHUBARBARO, RUIBARBO ; — italien, RABARBARO REOBARBARO ; — hollandais, RABARBER ; — danois, RHABARBER ; — polonais, RABARBARUM ; — suédois, RABARBER ; — russe, RAVEN.

RHUBARBE D'ALEXANDRETTE.
— DES ALPES.
— BLANCHE.
— DE BUKARIE.
— DE CHINE.
— DE COPENHAGUE.
— D'EUROPE.
— FAUSSE.
— DE FRANCE.
— DE L'INDE.
— DES MOINES.

RHUBARBE DE MOSCOVIE.
— DES PAUVRES.
— DES PAYSANS.
— DE PERSE.
— RHAPONTIC.
— RHAPONTIC NOSTRAS.
— RHAPONTIC DES MONTAGNES.
— DE RUSSIE.
— DE TURQUIE.

La **rhubarbe** est la racine des diverses espèces de *rheums*, plantes de la famille des polygonées. Leurs caractères sont un calice monophylle divisé et des étamines en nombre déterminé, insérées à la base du calice ou de la corolle; leurs anthères sont marquées de quatre sillons longitudinaux et s'ouvrent en deux

loges par des sillons latéraux; leur ovaire supérieur est simple et a un style nul ou multiple; leurs semences sont nues et couvertes par le calice; leur embryon est plongé dans un périsperme farineux et à radicule supérieure. Leurs feuilles herbacées ou sarmenteuses sont roulées en dehors, alternes et engaînantes; leurs fleurs sont hermaphrodites et affectent diverses dispositions.

Linné admet ce genre de végétaux dans son *Ennéandrie trigynie*. Il distingue principalement le *rheum palmatum*, le *rheum compactum* et le *rheum undulatum*.

La culture de ces plantes, le climat et les terrains contribuent à leur donner des développements et des vertus diverses. En 1797, M. Genthon, pharmacien-droguiste à Hennebon, près Lorient, parvint à en importer quelques plants de Chine et à en former une plantation importante dans son domaine de Réumpole. Les racines de ces végétaux devinrent grosses, spongieuses, creuses et de mauvaise qualité. Cependant il persévéra et parvint à fournir au commerce jusqu'à 10 mille kilogrammes de cette racine, nommée *rhubarbe de Lorient*.

Rhubarbe d'Alexandrette. (Voyez RHUBARBE DE PERSE).

Rhubarbe des Alpes. (Voyez RHUBARBE DES MOINES).

Rhubarbe blanche. (Voyez MÉCHOACAN).

Rhubarbe de Bukarie. (Voyez RHUBARBE DE MOSCOVIE).

Les **rhubarbes de Chine** ou *rhubarbes de l'Inde* nous sont envoyées de Canton qui les reçoit de la Tartarie chinoise, où elles sont cultivées par les tribus nomades des Usbecks et des Turcomans. L'empire birman nous en envoie aussi par Ceylan, Java et Calcutta. Ces produits sont nommés :

Rhubarbe ronde mondée au vif;
Rhubarbe plate mondée au vif;
Rhubarbe ronde demi-mondée;
Rhubarbe plate demi-mondée;
Rhubarbe ronde demi-mondée ou en écorce;
Rhubarbe plate non mondée ou en écorce.

Les *rhubarbes rondes mondées au vif* présentent des racines cylindriques bien unies, d'une longueur de 8 à 10 cent. sur un diamètre de 6; leur superficie sans écorce est jaune terne, leur texture compacte, résineuse et lourde, leur couleur briquetée,

leur odeur prononcée et leur saveur amère. Ce produit fournit une poudre fauve ou orangée.

La *rhubarbe plate mondée au vif* est composée de racines rondes partagées par le milieu. On doit les préférer, parce que leur dessication est toujours plus parfaite.

Les *rhubarbes rondes* et *plates demi-mondées* présentent des racines naturelles revêtues de leur écorce, ce qui les rembrunit et leur donne une apparence peu unie. On devra choisir les plus lourdes et les mieux mondées.

Les *rhubarbes rondes* et *plates non-mondées* ou *en écorces* sont celles dont l'épiderme a séché et qui n'ont pas paru aux indigènes dignes d'être nettoyées ; elles sont ridées et brunes ; on doit préférer les plus pâles.

Les rhubarbes de Chine prennent en vieillissant une teinte noirâtre en absorbant l'humidité de l'air et finissent par se gâter complètement dans leur intérieur ; les vers s'y mettent après quatre ou cinq années, ce qui ne contribue pas peu à en diminuer la valeur ; on doit y veiller, car une rhubarbe saine qui vaudrait 10 fr. le kilogr. ne se paierait que 1 fr. à l'état piqué.

Ces produits nous arrivent en caisses doublées en plomb et couvertes de papier vert vernis, de 60 à 75 kilogr., ou en demi-caisses de 30 à 40 kilogr. On accorde la tare réelle.

La **rhubarbe de Copenhague** ne se récolte point en Danemarck, mais en Chine et aux Indes-Orientales, depuis le commencement du 17me siècle. Ces racines sont rondes ou plates, réunies et bien mondées ; leur couleur est vive et marbrée ; leur texture serrée, compacte et non résineuse ; chaque racine porte un trou par lequel on l'enfile pour la faire sécher. Cet article arrivait autrefois en caisses de bois blanc, doublées en plomb et de diverses couleurs ; on accordait la tare réelle.

Rhubarbe d'Europe. (Voyez RHUBARBE DE LORIENT).
— **fausse**. (Voyez RHUBARBE DES PAUVRES).
— **de France.** (Voyez RHUBARBE DE LORIENT).
— **de l'Inde**. (Voyez RHUBARBE DE CHINE).

La **rhubarbe des moines** ou *rhubarbe des Alpes*, connue sous le nom de *rhapontic*, est la racine de la grande patience, plante sauvage commune sur les Alpes, les Pyrénées et les

montagnes de l'Auvergne. Linné l'a admise dans son *Hexandrie trigynie* et la désigne sous le nom de *rumex alpinus*. Elle a circulé long-temps en morceaux de 8 centim. sur un diamètre de 2 ou 4. Elle est mondée de son épiderme rougeâtre, marbrée, amère et purgative. On l'a remplacée par la rhubarbe de Lorient.

La **rhubarbe de Moscovie,** *rhubarbe de Bukarie* ou *rhubarbe de Russie*, nous arrive du Thibet par la Chine jusqu'à Kiakhta. La Russie y a placé un pharmacien pour la recevoir, la choisir et en expédier les différentes qualités. A St-Pétersbourg, on lui fait subir une nouvelle inspection.

Ces soins prouvent combien on attache de prix à soutenir la réputation de ce produit. Cette rhubarbe, la plus belle de toutes celles connues, est généralement en racines plates, irrégulières, convexes d'un côté et soignées dans leur mondage qui semble avoir été fait avec des instruments tranchants. Leur superficie est jaune, rougeâtre, vive et mélangée de veines blanchâtres. Chaque racine est garnie d'un trou qui paraît avoir été élargi et mondé; en la mâchant, elle craque et donne à la salive une teinte jaune Sa poudre est dorée. On doit préférer la plus compacte et la plus lourde. Cet article arrive en France en caisses de bois blanc, garnies de plomb en dedans et extérieurement de cuir. Elles pèsent 60 à 80 kilogr. et jouissent de la tare réelle.

La **rhubarbe des pauvres** ou *rhubarbe fausse* est la racine du *thalictrum flavum*, plante de la famille des renonculacées, abondante dans les contrées humides. Elle est âcre, amère et jaunit la salive.

La **rhubarbe des paysans** est une racine de bourdaine qu'ils croient stomachique et susceptible d'arrêter les cours de ventre.

La **rhubarbe de Perse** ressemble à celle de Chine. Elle est moins vive, plus diffuse, moins lourde, moins compacte et plus spongieuse; elle est mondée au vif et en racines rondes ou plates. On doit préférer la plus lourde. Ce produit arrive de Bushire par Bassora, où les caravanes de la Perse, après avoir parcouru la Turquie, la Tartarie et une partie des Indes, la déposent. Marseille en reçoit souvent; Saint-Pétersbourg en est l'entrepôt.

Les **rhubarbes rhapontics** sont des racines diverses,

usitées autrefois en médecine et qui ont perdu aujourd'hui leur réputation; telles sont le *rhapontic blanc* ou racine de *centaurea behen*, le *rhapontic nostras*, racine de la *grande centaurée* ou *centaurea centaurium*. On appelle encore ainsi la racine de jusquiame, les racines d'une espèce de rhubarbe (*rhéum rhaponticum*) et celles de la patience des Alpes.

Rhubarbe rhapontic nostras. (Voyez l'article précédent).

Rhubarbe rhapontic des montagnes. (Voyez RHUBARBE DES MOINES).

Rhubarbe de Russie. (Voyez RHUBARBE DE MOSCOVIE).

La **rhubarbe de Turquie** est à peu près semblable à celle de Moscovie. Elle arrive par Smyrne et Marseille en très-petite quantité. (Voyez RHUBARBE DE MOSCOVIE).

RHUM.

Anglais, RHUM, KILL-DEVIL ;—allemand, RUM ; – espagnol, ROMA, ROM, RON, RUM, AGUARDIENTE DE CAGA, AGUARDIETE ROMO ; — portugais, ROM, AGUARDENTE DE CANA DE AZUCAR, CACHAZA ; — italien, RUM, TAFIA ; — danois, suédois et russe, ROM.

Le **rhum**, *rum*, *guildive* ou *tafia*, est une liqueur alcoolique que l'on obtient par la fermentation des mélasses. Pour y parvenir, on mêle le sirop de sucre et les écumes avec une certaine quantité d'eau et de vidange (liqueur qui reste au fond de l'alambic après la distillation du rhum faible) ; on réunit le tout dans des tonneaux pendant huit à dix jours. La fermentation devient vineuse et l'on introduit le liquide dans l'alambic ou on le distille comme l'eau-de-vie de vin. La première liqueur qui passe est le tafia français ou le rhum anglais ; puis arrive la petite eau qui sert à dédoubler le premier produit.

Les colons français mêlent souvent la petite eau avec leur tafia, ce qui lui donne un goût et une odeur désagréables. Les Anglais la mettent de côté pour la rectifier par l'alambic, ce qui leur donne un rhum spiritueux nommé *esprit*, qui sert à renforcer cette liqueur.

Le rhum de la Jamaïque a toujours été préféré aux autres. On l'obtient avec les résidus des cannes à sucre, passés au premier cylindre.

Les sirops des sucres bruts sont riches en liqueur et sont préférés pour la composition des *grappes* ou liqueurs fermentées propres à la distillation.

Le rhum a une saveur piquante et empyreumatique. En vieillissant, il se colore, brunit et prend une odeur agréable et une saveur résineuse et aromatique.

Ces liqueurs nous arrivent des colonies en barriques de bois de chêne de diverses dimensions, cerclées en fer, qui contiennent 2 à 400 litres.

Les ports de France qui fournissent les meilleurs rhums sont Bordeaux, Marseille, Nantes et le Havre.

Ce produit est d'un grand usage dans les îles françaises où on lui attribue de grandes propriétés hygiéniques; la pharmacie s'en sert pour faire fondre la gomme de gayac et pour préparer les liqueurs antipudagres contre la goutte.

Il n'y a point de degrés déterminés pour les tafias ou rhums; cependant le commerce préfère toujours les plus concentrés, et leur valeur est relative à leur concentration.

On reçoit des colonies françaises des rhums dont le degré varie à l'alcoomètre centésimal de 50 à 65 degrés. Cependant le degré auquel semble vouloir se fixer le commerce en général est 52, degré déterminé pour les eaux-de-vie sur la place de Bordeaux.

Les rhums et les tafias sont comme les eaux-de-vie sujets à perdre leur degré de concentration en vieillissant.

RICIN ou *palma-christi* (*ricimus, palma-christi*), petit arbrisseau de la *Monoécie monadelphie* de Linné, originaire de l'Inde et des contrées septentrionales de l'Afrique. Il s'élève jusquà 10 mètres et se cultive aujourd'hui en Europe; il est annuel ou herbacé. Sa tige est fistuleuse, glabre, glauque, purpurine et garnie de feuilles alternes, pétiolées, peltées, palmées et portant sept ou neuf lobes aigus et dentés ; ses fleurs sont monoïques, réunies et pyramidales; ses fruits mâles sont composés d'étamines nombreuses, formant des faisceaux et renfermant un ovaire globuleux à trois côtes tuberculeuses hérissées de pointes charnues et dominées par trois stigmates allongés, glanduleux, rouges et bifides. Son fruit est une capsule à trois côtes et à trois loges contenant une graine ovale et obtuse, comprimée d'un côté,

bombée de l'autre et munie d'une coroncule charnue à son ombilic. Le tégument extérieur est lisse, luisant, gris, jaspé, mince, dur et fragile; une pellicule recouvre l'amande qui est formée d'un gros endosperme blanc et oléagineux et d'un embryon à cotylédons foliacés. Cette semence est inodore, douceâtre et âcre. Ce végétal devrait attirer un peu l'attention des agriculteurs, à cause de l'huile qu'il donne avec générosité. (V. HUILE DE RICIN).

RIÈBLE. (Voyez GRATERON).

RIS.

Latin, ORYZA, SATIVA ;—anglais, RICE ;—allemand, REIS ; —espagnol, portugais, ARROZ;—italien, RIZO, RISO;—hollandais, RYST —danois, RIIS;—suédois, RIS;—polonais, RIS;—russe, PSCHENO SARAGINSKOE.

RIS DE BATAVIA.	RIS DU LEVANT.
— DE LA CAROLINE.	— DU PIÉMONT.
— DE JAVA.	— DE SAVANNAH.
— DE L'INDE.	— BATARD.

Le **ris** est une plante graminée, originaire de l'Inde, que Linné admet dans son *Hexandrie digynie.* Elle s'est propagée en Egypte, dans les provinces méridionales de l'Europe et dans les quatre parties du globe. Elle est annuelle et se plaît dans les terrains bas et inondés; celle qui vient dans des terrains sablonneux est dite *ris sec*. En 1827, M. Jacques, agriculteur à Neuilly, près Paris, fit ensemencer cette espèce de ris qui donna des résultats satisfaisants, placée dans des terres disposées à recevoir le froment. On distingue un grand nombre de variétés de ris : les unes sont sans barbes et les autres ont des écailles brunes ou jaunâtres; leur maturité s'effectue à diverses époques et leur gestion dure de trois à huit mois.

Le **ris aquatique** est cultivé en Chine et en Egypte ; il donne deux récoltes par année dans les contrées qui lui conviennent.

Le **ris sec** se cultive sur des hauteurs; mais, pour bien réussir. il a besoin de pluie. Il produit moins que le précédent, et son grain est plus savoureux et plus substantiel.

Le **ris aquatique** pousse des tiges ou des tuyaux de 10

à 13 cent.; ses tiges sont fortes, fermes et nouées d'espace en espace; ses feuilles sont larges, longues, charnues et semblables à celles du poireau; ses fleurs naissent au sommet des tiges en bouquets. Il leur succède des semences oblongues, purpurines et renfermées dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée, anguleuse, velue et terminée par un filet. Le grain de ris dépouillé est ovale, blanc, lustré et transparent.

Sa consommation en France exige des importations considérables.

Le **ris de Batavia** est petit, allongé, blanc mat, jaunâtre et peu transparent. Il arrive en sacs de gunny d'un poids irrégulier pour lesquels on accorde un kilogr. de tare ou deux s'ils sont doubles. On doit préférer le plus entier, le plus blanc, le moins vieux et le plus pur.

Le **ris de la Caroline** est le plus estimé de tous; il offre un grain blanc, roux, corné et transparent, quand il vient d'être cueilli. Il acquiert dans les futailles un luisant fort recherché. Il possède une odeur musquée fort agréable. Sa forme est anguleuse et allongée, sa saveur farineuse et franche. On le rencontre mélangé de grains sillonnés longitudinalement par des filets rouges. On doit préférer le plus entier, le plus gros, le mieux glacé et le plus musqué.

Ces produits nous arrivent de la Caroline du Sud, par Charles-Town, en barriques de bois blanc nommées *tierçons*, et en demi-barriques, dites *demi-tierçons*. Les premières contiennent 250 kilogrammes, les secondes 125. On accorde la tare réelle.

Le **ris de Java** ressemble à celui de Batavia. On doit préférer le plus entier, le plus odorant et le moins impur. Il arrive en sacs de gunny ou de lanières de paille mince. On accorde 1 kilogr. par sac.

Le **ris de l'Inde** comprend les ris des îles de la Sonde, du Bengale, des montagnes de Mangaluoc, des côtes du Malabar, de Coromandel et de la Cochinchine. Ces ris sont en très-petits grains allongés, blancs, jaunâtres, sans transparence, doux et francs. On rebutera les grains menus et brisés.

Cet article nous parvient en sacs de gunny de divers poids, pour lesquels on accorde un kilogramme de tare.

Le **ris du Levant** comprend les ris d'Egypte, de Barba-

rie, de Sicile, du Milauais, du Piémont, de Gênes, de Nice et du littoral de la Méditerranée.

Ils ont le grain court, arrondi, gris et non transparent; ils crèvent facilement à la moindre ébullition. On doit préférer les plus gros et les plus odorants.

Le **ris du Piémont** est recherché parmi tous ceux du Levant ; son grain, plus court et plus arrondi que les autres, est gros, grisâtre, sans transparence et souvent mélangé avec une petite graine semblable au millet.

Cet article nous arrive ordinairement par la rivière de Gênes et par Marseille, en balles carrées de toile imitant celles de coton et pesant 100 kilogr. On accorde un kilogramme par sac.

Le **ris de Savannah** arrive par Charles-Town, ainsi que ceux de la Caroline. Son grain est petit, cassé et blanc rosé; sa saveur est franche et son emballage est le même.

Ris bâtard. (Voyez ALPISTE).

RISIGAL, *réalgar* ou *sulfure rouge d'arsenic.* (Voyez ce mot).

ROCAILLE, perles en verre qui se fabriquent à Venise.

ROCAMBOLLE.

Latin, ALLIUM SCORODO PRASUM; — anglais, ROCOMBOLE; — allemand, ROCAMBOLE SPANISCHER KNOBLAUCH, SPANICHE, SCHALOTTEN; — espagnol, AJO DE ESPAÑA, ROCAMBOLA; — portugaîs, ROCAMBOLA, ECHALOTA DE HESPANA, ALHO OU CEBOLINHO, ECHALOTA DE HESPANA; — italien, ROCCAMBOLA.

La **rocambolle** est une espèce d'ail employé dans les usages culinaires. Ses propriétés sont excitantes. (Voyez ÉCHALOTTE D'ESPAGNE).

ROCHE, nom des pierres dont la couleur, la dureté et la pâte varient ainsi que les propriétés physiques. Ce sont des corps agrégés de première formation. Tels sont ceux qui suivent:

Les *porphyres* et les *granits* sont des roches feld-spathiques.

La *roche amphibolique* est noire, mêlée de quartz blanchâtre et a quelquefois une teinte verdâtre.

La *roche argileuse* est un schiste mêlé de feld-spath et d'axinite.

La *roche calcaire* comprend les marbres.

La *roche cornéenne* est un mélange de quartz et de feld-spath.

La *roche jadienne* se trouve en Corse.

La *roche micacée* se compose de quartz, de mica et de feld-spath.

La *roche pétro-siliceuse* est un porphyre noir de Corse et des Vosges, ou un porphyre rouge mâle d'actitone qu'on trouve en Suède.

La *roche quartzeuse* est un quartz micacé.

La *roche serpentineuse* est un mélange de quartz, de talc, d'argile et de fer.

La *roche talqueuse* est un composé de talc, de mica, de disthène et de staurolide, avec le grenat et la tourmaline.

ROCOU.

Latin, URUCU, BIXA ORELLANA; — anglais, ANNOTTO, ANOTTO, ROUCOU ACHIOTE; — allemand, ORLEAN; — espagnol, ACHIOTE, ORELLANA, ROCOU, ACHOTE, COCHEHUE ORELLANA; — portugais, URUCU, ORIANA, ORELLANA, ARCHIOTE, ARCHICOTE, OUROCU; — italien, ORIANA, URIANNA, URUCU.

ROCOU DU BRÉSIL. — DE CAYENNE. ROCOU DE L'INDE.

Le **rocou** est une substance teintoriale retirée du fruit du rocouyer, arbuste de la *Polygamie monogynie* de Linné. Il s'élève à une médiocre hauteur. Ses feuilles sont pointues, en cœur et rappellent celles du lilas. Ses fleurs sont blanches, mêlées d'incarnat et composées de cinq feuilles en étoile qui croissent en bouquets à ses sommités. Elles sont remplacées par un fruit siliqueux à une loge renfermant une vingtaine de graines ou de pepins couverts d'une matière pulpeuse, gluante et rouge.

Le mot *rocou* dérive d'*ouroucou*, nom que les Indiens donnaient à ce produit et que les Portugais lui ont conservé. Quelques indigènes l'appellent aussi *achiolt*, dont les Espagnols ont fait *achiote*. Les Hollandais désignent cet article sous le nom d'*orleane*, corrompu de celui d'*Orellana*, nom du fleuve des Amazones, baptisé par un officier espagnol qui le découvrit.

Le **rocou du Brésil** nous arrive en boules ou en billes que les insulaires obtiennent en frottant les graines de ce végétal, au sortir de leurs gousses, entre leurs mains humectées d'huile

de carapat ou de palma-christi. Lorsqu'elles sont totalement dépouillées de leur fécule colorante, ils râclent leurs mains avec un couteau et déposent la couleur dans des vases. Ils en font, dès qu'ils en ont assez, une boule ou une bille qu'ils font sécher à l'ombre sur des feuilles. Ils enveloppent ensuite le tout d'une feuille de balisier ou de cachibou.

Ce produit arrive toujours moisi à la superficie, mais, sous la mince croûte endommagée, on trouve une pâte fine, consistante, dure et d'une belle couleur de vermillon, qui se conserve plusieurs années. Il est recherché comme produisant beaucoup de teinture et donnant peu de déchet. Son emballage est en paniers de 30 à 50 kilogr. On accorde 15 pour 100 de tare.

Les gousses du rocouyer du Brésil sont grosses, noires ou rouges; elles contiennent une vingtaine de graines.

Le **rocou de Cayenne** s'obtient des graines du rocouyer, contenues dans une capsule ou gousse arrondie à une seule loge et à deux valves hérissées de pointes et contenant vingt graines environ. Les colons le récoltent deux fois l'an, en juin et en décembre; ils le distinguent en rocou vert et en rocou sec. Le premier est celui que l'on cueille dès que les capsules commencent à sécher et à s'ouvrir; le second est celui qui renferme plus de capsules sèches que de vertes. Le plus beau rocou provient des gousses vertes dont les semences sont vives et onctueuses.

Pour l'obtenir en pâte, on réunit les graines dans des vases pleins d'eau tiède qui en détache la partie colorante, puis, par une ébullition, on en retire un extrait dont on forme des pains. Cette manière de préparer le rocou produit si peu, qu'on préfère écraser la graine pour en former une masse que l'on fait tremper dans l'eau pendant quinze ou vingt jours ; on la passe alors à un tamis de crin et on l'introduit dans des réservoirs. Les eaux rougies sont chauffées jusqu'à une certaine consistance. On en forme enfin des pains de tous les poids que l'on enveloppe de feuilles de balisier et qu'on place dans des barriques qui peuvent en recevoir jusqu'à 250 kilogr.

Ce produit est sujet à beaucoup de fraudes. Pour les reconnaître, on introduit dans les futailles une grande sonde à beurre.

Les carmins et les beaux rouges sont admis en Angleterre ; les

pâtes brunes ou foncées ne trouvent d'emploi que dans les fabriques françaises.

Certains fabricants de Cayenne ont acquis une réputation méritée par les soins qu'ils apportent au confectionnement de la pâte de rocou. Les marques les plus réputées sont celles de MM. Detelle frères (DF), de M. Bruno Bagatelle (CB), de Mme Ve Jahnholz (VJ), de M. Saint-Jacques (MSJ) et de M. Smith (S).

Les rocous les plus vifs en couleur sont les plus humides. Ils doivent présenter aussi une teinte d'un vermillon brillant, une pâte fine et douce au toucher. On rebutera les pâtes grossières, rudes, graveleuses ou foncées. A Cayenne, on n'accorde que la tare réelle des futailles.

Depuis peu on présente au commerce des rocous filtrés très-vifs en couleur, mais plus ou moins humides. Ces rocous paraissent n'avoir pas passé à la chaudière ; aussi peuvent-ils se désigner par *rocous crus* plutôt que par *rocous filtrés ;* le système adopté jusqu'à ce jour était de les faire cuire, ce qui donnait des nuances infinies. Aujourd'hui, nous serons certains d'avoir des pâtes égales en couleur et telles que la nature les produira; l'odeur naturelle de violette que possède la graine de rocou remplacera cette odeur fétide et insupportable que présentait cette substance.

Le **rocou de l'Inde** offre peu d'intérêt. Il est fabriqué comme celui de Cayenne, mais au lieu d'être mis en pains, on lui donne la forme d'un carreau d'indigo et on le renferme dans des caisses diverses. Il est terne et d'un mauvais emploi.

TARES ET USAGES.

PARIS.

—

ROCOU DE CAYENNE.

—

On accorde pour les rocous 16 p. 0/0 pour le bois que l'on déduit du poids brut, et on alloue ensuite 4 p. 0/0 pour les feuilles, sur le poids ainsi réduit.

Ces rocous arrivent toujours en barriques ordinaires, ayant contenu

du vin de Bordeaux ou de La Rochelle. Les barriques au-dessous de 200 kil. auront pour le bois 32 kil., et pour les feuilles 7 kil.

Les barres se déduisent séparément ou on les fait sortir avant de peser. Pour les rocous du Brésil, on accorde, pour les paniers de 25 à 30 kil., 15 p. 0/0, ce qui a été adopté sur toutes les autres places de France.

HAVRE.

ROCOU DE CAYENNE.

On accorde simplement 20 p. 0/0 de tare, tout compris.

Les barres, s'il eu existe, sont enlevées avant de passer les futailles au poids, ou bien on en évalue le poids qui est déduit sur le poids net.

NANTES.

ROCOU DE CAYENNE.

On accorde 17 p. 0/0 pour la tare des barriques et 19 p. 0/0 pour les tierçons ou quarts, plus 4 p. 0/0 pour les feuilles.

Si le rocou se trouve surchargé d'humidité, on perce les barriques de manière à faire couler l'eau surabondante pendant 24 heures.

Les barres et les cercles qui se trouveut en sus de 24 sont retirés avant de passer les barriques au poids.

BORDEAUX.

ROCOU DE CAYENNE.

La tare se déduit après le trait ; on accorde 16 p. 0/0 de tare et 4 p. 0/0 de trait pour les barriques, et pour les tierçons ou quarts, 20 p. 0/0 et 4 p. 0/0 de trait.

Les barriques ne doivent avoir que 24 à 28 cercles en bois ; tout ce qui est en sus doit être retiré avant de les passer au poids, et s'il existait des cercles en fer après avoir passé au poids, on serait en droit de déduire 50 décagr. pour chacun.

On devra aussi remarquer qu'il n'y ait point de barres sur les fonçailles, autrement on les ferait sortir.

Autrefois, on était dans l'usage de faire ouvrir toutes les barriques pour reconnaître les vides qui pouvaient exister; pour éviter ces frais, on est convenu de donner 2 kil. par futaille, qu'il y ait ou non des vides.

Pour donner une idée de la manière dont il faut procéder pour faire ressortir le poids net d'une barrique de roçou, nous allons établir un exemple :

Supposant............ 250 kilogr. brut.
On déduit le trait à 4 p. 0/0 10
——ce qui donne 240 k.
Tare à 16 p. 0/0.......... . ..... 38 40 } 40 40 } Ps net 199 k. 60.
pour vide convenu .... 2 "

Cet exemple devra servir de régulateur pour les calculs à établir sur les autres places désignées.

MARSEILLE.

ROCOU DE CAYENNE

Mêmes usages qu'à Paris.

ROI DES MÉTAUX. (Voyez OR).

ROMARIN.

Latin, ROMARINUS OFFICINALIS; — anglais, ROSEMARY; — allemand, ROSMARIN; — espagnol, ROMERO; — portugais, ALECRIM, ROSAMANINHO; — italien, ROSMARINO, RAMERINO.

Le **romarin** est une plante de la *Diandrie monogynie* de Linné, dont il existe six espèces à feuilles étroites panachées de jaune ou de blanc; les autres sont à larges feuilles également panachées.

Le romarin à feuilles étroites est le plus répandu. Il a l'aspect d'un petit arbrisseau à tige ligneuse et carrée et s'élève de 1 m. à 1 m. et demi. Il pousse des rameaux longs, grêles, cendrés et chargés de feuilles étroites, dures, raides, vert brun en dessus, blanches en dessous, serrées, fortes, aromatiques, agréables

et âcres. Ses fleurs sont petites, bleues ou blanches et découpées en deux lèvres ; elles renferment dix étamines et un pistil. Ses semences sont menues, rondes et renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Ses racines sont menues, fibreuses et d'une texture sèche.

Cet arbrisseau est vert et odoriférant ; il croît en Espagne, en Italie, en Hongrie et dans les départements méridionaux. Les abeilles recherchent ses fleurs, que les pharmacologistes ont nommées *anthos*. Il est stimulant, nerval, anti-spasmodique, emménagogue, stomachique et résolutif. On s'en sert en infusion et l'on en prépare une eau distillée, une huile volatile et un esprit aromatique nommé *eau de la reine de Hongrie*.

RONAS. (Voyez RACINE D'ARMÉNIE).

RONCE.

RONCE A MURES D'EUROPE. RONCE DU MONT IDA.

La **ronce** *(rubus fruticosus)* est un arbrisseau rampant et épineux de l'*Icosandrie poligynie* de Linné, commun dans tous les lieux incultes. Il en existe onze espèces. Il pousse des branches longues, faibles, pliantes, vertes, moelleuses et épineuses. Ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées, dures, rudes, vertes en dessus, blanches en dessous et attachées à un même pétiole. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites et composées de cinq pétales rougeâtres disposés en roses. Son fruit est rond ou ovale, composé de petites baies vertes, rouges et noires, nommées *mûres sauvages* ou *mûres de renard ;* leur saveur est douce et mucilagineuse. Sa racine est menue et traçante.

Les feuilles de ce végétal sont vulnéraires et astringentes ; on s'en sert dans les maux de gorge en gargarismes. Ses fruits servent à faire un sirop qui remplace celui des vraies mûres.

Ronce du mont Ida. (Voyez FRAMBOISE).

RONDELLE. (Voyez ASARET).

ROQUE, écorce provenant d'un arbuste épineux, dont les sauvages se servent pour assaisonner leurs viandes.

ROQUETTE.

Latin, ERUCA LATIFOLIA; — anglais, ROCKET; — allemand, LEVANTISCH ASCHE, ROGHETTE;—espagnol, BARRILLA DEL LEVANTE; — portugais, SODA, BARRILHA DO LEVANTE.

ROQUETTE CULTIVÉE. ROQUETTE SAUVAGE.
— A SILIQUE HÉRISÉES.

La **roquette** *(eruca latifolia)* est une plante de la *Tétradynamie siliqueuse* de Linné, dont on distingue trois espèces : deux à siliques unies et une à siliques hérissées.

La **roquette cultivée** pousse des tiges un peu velues; ses feuilles, de 7 à 8 décim., sont petites, tendres et sans duvet; ses fleurs, composées de quatre pétales disposés en croix, sont bleues, blanches, rayées de noir et soutenues par des calices velus; ses fruits forment des silicules longues, divisées en deux loges remplies de semences rondes et jaunes; sa racine est menue, ligneuse et blanche.

La **roquette à siliques hérissées** est abondante aux environs de Montpellier où on la nomme aussi *roquette sauvage*.

La **roquette sauvage** pousse des tiges divisées, velues et supportant des feuilles découpées et d'un vert brun; ses fleurs sont jaunes, odorantes et disposées en croix; ses fruits forment des silicules anguleuses qui renferment des semences qui sont anti-scorbutiques.

ERUCAGO (*eruca monspeliaca siliqua*), plante à tiges purpurines qui s'élèvent à 4 ou 5 décim.; elles sont rondes, cannelées et rudes. Ses feuilles sont oblongues, étroites, velues et rudes; ses fleurs sont jaunes, petites et cruciformes; ses fruits sont des silicules hérissées de pointes et contenant trois ou quatre loges qui renferment une semence ronde et rousse. Sa racine est grosse, blanchâtre et fibrée. Ce végétal est incisif, dépuratif, anti-scorbutique et sternutatoire. On fait usage de ses feuilles et de ses semences.

ROSE.

Latin, ROSA; —anglais et allemand, ROSE;—espagnol, portugais et italien, ROSA.

La **rose** est la fleur du rosier (voyez ce mot). Sous le nom

de *rose tranière* on désigne improprement le passe-rose. (Voyez PASSE-FLEUR).

ROSE DE PROVINS. (Voyez ROSIER FRANÇAIS).

ROSE D'OUTRE-MER. (Voyez ALCÉE).

ROSEAU.

Latin, ARUNDO ; — anglais, CHANNEL, PIPE ; — allemand, RÖHRE ; — espagnol, portugais et italien, TUBO.

ROSEAU AROMATIQUE.
— A FEUILLES RAYÉES.
— A FLÈCHE.
— A LARGES FEUILLES.
— ODORANT.
— A QUENOUILLE.
ROSEAU A SUCRE.
— DE LA PASSION.
— DES ÉTANGS.
— FLÉCHIER.
— ROUGE.

Le **roseau** est une plante aquatique de la *Triandrie monogynie* de Linné ; sa tige est lisse, droite, creuse et remplie de moelle. Sous ce nom, les anciens botanistes comprenaient diverses graminées et diverses plantes monocotylédones, remarquables par leur tige droite, élancée et terminée par une aigrette élégante.

Roseau aromatique. (Voyez CALAMUS AROMATICUS).

Le **roseau à feuilles rayées**, pris parmi les alpistes et le calama groster, est un genre de plantes auquel les roseaux plumeux des bois et des sables servent de type.

Roseau à flèche. (Voyez GALANGA).
— **à larges feuilles.** (Voyez BALISIER).
— **odorant.** (Voyez CALAMUS AROMATICUS).
— **à quenouille.** (Voyez CANNE).
— **à sucre.** (Voyez CANNE A SUCRE).
— **de la passion.** (Voyez MASSETTE).
— **des étangs.** (Voyez MASSETTE).
— **fléchier.** (Voyez GALANGA).
— **rouge.** (Voyez BALISIER).

ROSÉE DU SOLEIL *(rossolis)* ou *herbe de la goutte*, plante de la *Pentandrie pentagynie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une à feuille ronde et l'autre à feuille oblongue. Elle pousse plusieurs pétioles longs, menus, velus en dessus, et auxquels sont attachées des feuilles rondes ou oblongues ; les

rondes sont concaves, vert pâle, et garnies d'un duvet rouge et fistuleux qui est toujours humide ; il s'élève d'entr'elles deux ou trois tiges grêles, rouges et tendres ; elles portent à leurs sommités des fleurs disposées en roses blanches et soutenues par des calices formés en cornets dentelés et attachés à des pédicules courts. Ses fruits renferment plusieurs semences ; ses racines sont fibreuses et déliées. Ces végétaux, cordiaux et pectoraux, s'emploient en infusion.

ROSICLAIRE ou *rossiclaire*, argent minéralisé par le soufre et l'arsenic simultanément. (Voyez MINE D'ARGENT ROUGE).

ROSIER.

ROSIER A CENT FEUILLES.
— DE DAMAS.
— DE FRANCE.
ROSIER ÉGLANTIER.
— SAUVAGE.

Rosiers, plantes de la famille des rosacées qui comprennent un très-grand nombre d'espèces. Ce sont des arbrisseaux munis d'aiguillons épars, à feuilles ailées avec impaires et garnies de stipules en forme d'ailes au bas du pétiole ; leurs fleurs sont grandes, terminales, solitaires ou en corymbes, inodores quelquefois et souvent odorantes.

Le **rosier à cent feuilles** *(rosa centifolia)* appartient à l'*Icosandrie polygynie* de Linné ; on en distingue deux espèces : l'une cultivée et l'autre sauvage. Ses fleurs sont simples ou doubles ; ces dernières sont composées d'un grand nombre de pétales qui naissent aux dépens des étamines.

La rose est une des plus belles fleurs connues. Le calice qui la soutient est pentaphylle et devient par la suite un fruit ovale à péricarpe charnu ; il renferme des semences anguleuses, velues et blanchâtres ; ses racines sont longues, dures et ligneuses.

Les fleurs du rosier à cent feuilles, ainsi que les roses pâles, incarnates, simples ou blanches, donnent par la distillation l'eau essentielle de rose, l'eau de rose double et simple, l'huile volatile de rose, l'alcool de rose et un sirop simple ou composé. Elles entrent dans la composition de l'onguent rosat. On les récolte au moment où elles s'épanouissent. Elles sont astringentes, amères et laxatives.

Le **rosier de Damas** *(rosa damascena), rosier des quatre*

saisons, rosier de tous les mois, rosier de puteaux ou *rosier à fleurs pâles,* est originaire de l'Asie-Mineure. On le cultive dans les jardins d'Europe à cause de l'odeur suave de ses fleurs. Il ressemble au précédent et produit de nombreuses variétés. Ses fleurs sont dites *roses pâles.*

Le **rosier de France** *(rosa gallica)* croît en abondance sur les collines méridionales de France et d'Europe. Il ne s'élève pas très-haut. Sa tige est dressée, rameuse et munie d'aiguillons courts et nombreux. Ses fleurs sont d'un rouge ponceau, simples, grandes et à pétales échancrés en cœur au sommet; ses fruits sont ovoïdes, lisses et à parenchyme ferme; ses fleurs se doublent facilement par la culture et on les nomme, dans la droguerie et dans la pharmacie, *roses de provins* ou *roses rouges.* On les cueille au moment de leur épanouissement et on les monde de leur onglet; on les fait sécher au soleil et on les renferme dans des barils que l'on dépose dans des lieux secs pour mieux les conserver. Ces fleurs desséchées ont une couleur rouge foncé, une saveur styptique et une odeur agréable. Elles sont astringentes et toniques et forment la base de plusieurs préparations pharmaceutiques, telles que le vinaigre et le miel rosat. On en fait aussi un sirop et une conserve.

Le **rosier églantier** *(rosa canina)* est le *rosier sauvage.*

Rosier de chien, arbrisseau de Linné, commun dans les haies et les buissons de l'Europe. Il fleurit en mai et donne son fruit en septembre. Ses rameaux sont effilés, glabres, armés d'aiguillons crochus et garnis de feuilles alternes, pinnées et glauques; ses fleurs sont grandes, rougeâtres et supportées par des pédoncules courts et glabres; ses fruits, nommés *cynorhodons,* sont ovales, couronnés par les découpures du calice, lisses, brillants, rouges à l'extérieur et jaunes à l'intérieur; ils renferment des graines oblongues, dures et hérissées de poils; ils sont acidulés et astringents; mais quand la gelée les a éprouvés, ils deviennent mous et sucrés. Leur pulpe sert à faire la conserve de cynorhodon, qui est astringente et qu'on administre dans les diarrhées chroniques.

ROTIN.

Latin, CALAMUS ROTHANG; — anglais, RATTANS; — allemand, ROTTINGS, ROTTANGS; — espagnol, BEJUQUILLOS; — portugais, CANISOS DE INDIA; — italien, CANNE DI INDIA; — hollandais, ROTTINGEN; — danois, ROTTINGE; — suédois, ROTTINGAR.

Les **rotins,** *rotangs* ou *rottings,* sont des roseaux qu'on apporte des Indes-Orientales, jets d'un arbuste épineux que Linné a nommé *calamus rothang*. Ils ont jusqu'à 20 et 25 mètres de longueur et leur grosseur est irrégulière.

A Malaca, il se fait un commerce immense de ces bâtons pour la Chine, le Bengale et l'Europe. Ceux que nous recevons arrivent en faisceaux de 100 rotins pliés en deux ou en trois et liés au milieu.

Les plus gros servent à faire des cannes, les moyens à battre les habits et les minces sont refendus pour faire des treillages. On doit les choisir aussi longs que possible, polis et jaune pâle. Les plus belles qualités se ramassent aux îles de Bornéo et de Sumatra.

On nomme aussi *rotins* les cannes de bambou. Leur jet est moins long et leur grosseur plus forte. Ils sont espacés par des nœuds saillants et arrivent en morceaux d'un mètre à un mètre et demi. On doit préférer les plus fins, les plus brillants et les plus lourds. Ils se vendent au nombre et au poids net sans liens.

ROUFIA, palmier de Madagascar qui appartient au genre sagoutier.

ROUGE.

ROUGE D'ANGLETERRE.	ROUGE PRUSSIEN.
— BRUN D'ANGLETERRE.	— DE TOILETTE.
— CINCHONIQUE.	— VÉGÉTAL.
— COLCOTHAR.	— CARTHAME.
— INDIEN.	— DE BOURRE.
— A POLIR.	

Le **rouge d'Angleterre,** *rouge indien, rouge prussien, rouge anglais* ou *rouge colcothar,* est un oxyde de fer naturel ou factice dont on a augmenté le degré d'oxydation à l'aide de l'air et du calorique. Cette préparation est indispensable aux étameurs

de glace pour leur donner un poli parfait, et aux bijoutiers pour donner du brillant à leurs produits. Ce rouge est classé par numéros suivant sa finesse. La première qualité vaut jusqu'à 40 fr. le kil. (Voyez OXYDE DE FER (TRITO).

Rouge brun d'Angleterre. (Voyez BRUN ROUGE).

Le **rouge cinchonique** est le principe colorant qui existe dans le quinquina.

Rouge colcothar. (Voyez OXYDE DE FER ROUGE).

— **indien.** (Voyez ROUGE D'ANGLETERRE).

— **à polir.** (*Id.* *id.*).

— **prussien.** (*Id.* *id.*).

— **de toilette.** (Voyez FARD).

Le **rouge carthame** ou *carthamine* est la partie colorante de la fleur du carthame, connue sous le nom de *safranum*. Pour l'obtenir, on la lave à grande eau afin de la dissoudre et il s'en détache toute sa couleur jaune ; on la met alors en contact avec son poids de sous-carbonate de soude, dissous dans huit ou dix parties d'eau ; au bout d'une heure, on passe la liqueur à travers une toile serrée, avec du jus de citron dont on sature l'alcali ; on plonge dans le mélange des écheveaux de coton ; l'acide citrique sature le sous-carbonate et précipite la matière colorante qui se combine avec le coton. Un nouveau lavage sépare le peu de matière jaune qui peut rester et on traite le résidu par une nouvelle quantité de solution de sous-carbonate de soude ; la partie colorante se rassemble au fond du vase ; on la sépare de la liqueur par la décantation et on la fait sécher. Elle a l'aspect du cuivre. Elle peut être conservée indéfiniment dans un lieu sec. Une parcelle peut donner à un verre d'eau une couleur foncée. Broyée avec du talc fin, elle fournit le fard ou rouge de toilette.

Le **rouge de bourre** pour teinture se fait avec le poil de chèvre le plus court, qu'on fait bouillir plusieurs fois avec de la belle garance ; ainsi préparé, il fond facilement dans les cuves par l'action de quelque alcali, tel que la cendre gravelée ou l'urine. C'est ce qui procure aux teinturiers le rouge nacarat de bourre ou de sept bouts rouges.

ROUVRE ou *roure*, nom donné au chêne commun à cause de la dureté de son bois. (Voyez CHÊNE).

RUBACELLE ou *rubiscelle*, nom du spinelle jaunâtre ou de la topaze du Brésil roussâtre, qu'on fait passer à la couleur de rubis par le moyen du feu.

RUBAN D'EAU *(sparganium erectum)*, plante de la *Monoécie triandrie* de Linné. On en distingue deux espèces : l'une rameuse et l'autre qui ne l'est pas.

La première pousse des feuilles longues de 6 à 7 décim., étroites, pointues, rudes, tranchantes, à dos élevé et d'une saveur douceâtre. Il s'élève d'entr'elles des tiges de 1 m., rondes, lisses, tortueuses et remplies de moelle blanche. Ses fleurs sont composées de trois étamines sessiles, attachées aux nœuds des rameaux en façon d'asperges; elles sont blanches et rougeâtres et ne laissent après elles aucun fruit. Il naît au haut des tiges des semences rondes ou ovales, disposées en têtes épineuses, herbeuses et remplies d'une substance farineuse. Ses racines sont fibreuses, noires et traçantes.

La seconde espèce ou ruban d'eau non rameux diffère de la première en ce qu'elle est moins grande et ne pousse aucun rameau. Ses feuilles sont aussi plus larges.

Ces végétaux croissent dans les lieux humides et portent leurs fruits dans les mois de juillet et d'août. On estime leurs racines qui sont stimulantes et propres à exciter la transpiration. On s'en sert en décoction à la dose de 15 gr. pour 5 hectogr. d'eau.

RUBASSE, quartz coloré qu'on emploie en bijouterie. La rubasse naturelle est un quartz aventurine rougeâtre, à paillettes chatoyantes et écartées. Elle se trouve à Ceylan.

La rubasse artificielle est un quartz limpide qui contient des paillettes de fer olygiste brunes, éclatantes et reflétant les couleurs du rubis.

RUBINE, terme de chimie désignant la mine d'argent rouge. Les préparations qui l'obtiennent se font avec le sulfure d'antimoine, l'arsenic sulfuré rouge et le soufre rouge ou arsenic sulfuré.

RUBIS.

Latin, CARBUNCULUS, RUBINUS ; — anglais, RUBIS, RUBY ; — allemand, RUBIN ; — espagnol, RUBI ; — portugais, RUBI, RUBIM ; — italien, RUBINO ; — polonais, RUBIN ; — hollandais, ROBYN ; — russe, JACHONT TESCHERNTSCHAOI.

RUBIS BALAIS.	RUBIS NATUREL.
— BLANC.	— ORIENTAL.
— DE BOHÊME.	— OCCIDENTAL.
— DU BRÉSIL.	— D'OCCIDENT.
— CABOCHON.	— D'ORIENT.
— DE ROCHE.	— SAPHIR.
— DE SIBÉRIE.	— SPINELLE.
— FAUX.	— TOPAZE.
— DE HONGRIE.	— RUBATTE.

Les **rubis** sont des pierres gemmes rouges, appartenant aux espèces corindon et spinelle. On en distingue plusieurs espèces.

Le **rubis balais** est une variété de spinelle d'une teinte plus légère que le rubis de Ceylan et d'une couleur moins franche et moins dure; on le trouve formé en octaèdres réguliers.

Le **rubis blanc** est une variété de corindon vitreux, nommée aussi *saphir blanc*. (Voyez RUBIS SAPHIR).

rubis de Bohême est un grenat d'un beau rouge de feu, pyrope qu'on trouve en Bohême, ainsi que le quartz-hyalin rose laiteux foncée.

Le **rubis du Brésil** est la topaze du Brésil de couleur rouge naturelle ou artificielle.

Le **rubis cabochon** est un rubis poli ou décroûté.

Le **rubis de roche** est un grenat rouge, violacé ou pâle.

Le **rubis de Sibérie** est une belle tourmaline rouge que l'on confond aisément avec le rubis spinelle.

Le **rubis faux** est un fluate de chaux rouge en combinaison naturelle avec l'oxyde fluorique, la terre calcaire et les oxydes métalliques.

On comprend encore sous ce nom les cristaux colorés artificiellement.

Le **rubis de Hongrie** est une variété de grenat rouge ou violacé que l'on tire des monts Krapacks.

Rubis naturel. (Voyez RUBIS DU BRÉSIL).

Le **rubis oriental** est le plus beau de tous; il se place au premier rang des pierres fines après le diamant; sa couleur est cramoisie; il est transparent et prend un beau poli. On le rencontre sous un petit volume et rarement sans défauts, souvent avec

des glaces ou des lames blanchâtres qui nuisent à son éclat et à sa valeur; quand il est pur et qu'il dépasse trois carats, son prix est arbitraire. On l'apporte de l'Inde, de la Chine et de Ceylan où on le ramasse entre les rochers et sur le bord des torrents. Sa forme imite la réunion de deux pyramides à six faces.

Le **rubis occidental** ou d'*Occident* est un quartz-hyalin rose ou rouge d'un très-petit volume.

Rubis d'Occident. (Voyez RUBIS OCCIDENTAL).

Le **rubis saphir** est blanc, bleu ou rouge; c'est une variété de saphir.

Le **rubis spinelle** est rouge ponceau, moins dur que le rubis oriental, moins franc et plus léger. Il affecte une forme octaèdre régulière. L'Inde, la Chine et Ceylan nous le fournissent.

Le **rubis topaze** est un corindon vitreux jaune et rouge.

Les beaux rubis viennent en grande partie de Calcutta et se taillent à Londres ou à Paris. Ils ont des emplois fréquents dans la joaillerie et l'orlogerie. On grave rarement dessus. Ils se vendent au carat comme le diamant.

Le **rubatte** ou *rubiscelle* est un rubis factice qui s'obtient en trempant du cristal de roche très-chaud dans une préparation contenant de l'or.

RUCHE, panier en forme de cloche, fait d'osier ou de paille, où l'on met les mouches à miel. *Châtrer* une ruche, c'est enlever avec un couteau de fer la cire et le miel qui y sont déposés.

On fait des ruches à tiroirs formés de châssis de bois superposés qui facilitent la récolte de la cire et du miel. Quelques-unes sont vitrées et permettent d'observer le travail des abeilles; enfin d'autres sont à cloisons.

RUE.

Latin, RUTA; — anglais, RUE; — allemand, RAUTE; — espagnol, RUDA; — portugais, ARRUDA, RUDA; — italien, RUTA.

RUE DES CHÈVRES.	RUE ODORANTE.
— DES CHIENS.	— SAUVAGE.
— DES MURAILLES.	

Rue des chèvres. (Voyez GALEGA OFFICINAL).

Rue des chiens. (Voyez SCROFULAIRE).

La **rue des murailles**, *sauve-vie* ou *doradille (ruta mu-*

raria sive salvia), est une plante capillaire de la *Cryptogamie des fougères* de Linné, qui pousse des tiges menues, rondes et garnies de plusieurs feuilles crénelées et petites. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles en capsules sphériques, garnies d'un cordon contractile qui, en se détachant, les fait crever et répand des semences presque rondes. Sa racine est fibreuse et noire. Ce végétal se trouve contre les murailles et dans les fentes des vieux édifices, près les puits et les fontaines. Il est béchique, pectoral, incisif et propre contre la toux. On s'en sert en infusion.

La **rue odorante** *(ruta graveolens)* est une plante de la *Décandrie monogynie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une cultivée et l'autre sauvage ; la rue cultivée ou odorante s'élève à la hauteur de 1 à 2 mètres. Ses tiges sont grosses, ligneuses et couvertes d'une écorce blanchâtre. Ses feuilles sont divisées, petites, oblongues, charnues, épaisses, lisses, d'un vert de mer et rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites et composées de quatre pétales jaunes disposés en roses ; elles renferment dix étamines et un pistil ; son fruit est formé de quatre pièces ou capsules réunies ; chacune contient plusieurs semences réniformes ou anguleuses. Sa racine est ligneuse, jaune et garnie de fibres. Ce végétal est nauséabond, âcre et amer. On le cultive dans les jardins ; il est sudorifique, carminatif, anti-septique, anti-spasmodique, emménagogue, anthelmintique, pédiculaire, résolutif et rubéficant.

Ses feuilles se prennent en infusion à la dose de 2 grammes dans un litre d'eau, ou par 4 décigr. en poudre et en pilules. Ce remède doit être employé avec beaucoup de précaution, car il a beaucoup d'activité et peut provoquer l'hémorrhagie. On nous l'apporte des pays méridionaux. On doit préférer la rue la plus récente et la plus verte.

La **rue sauvage** *(ruta montana)* est une plante de la *Décandrie monogynie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une majeure, l'autre mineure. La première diffère de la rue odorante en ce qu'elle est plus petite. Ses feuilles sont divisées, longues, étroites, vert obscur, odorantes et âcres.

La mineure pousse des feuilles rampantes, divisées, menues, vert pâle, odorantes et âcres. Il s'élève d'entr'elles deux ou trois

tiges divisées en rameaux et soutenant des fleurs jaune pâle, plus petites que les précédentes. Ses fruits sont des capsules renfermant des semences menues, noires et âcres. Sa racine est longue, grosse, ligneuse et blanche. Cette plante, qui ne peut supporter le froid, se trouve abondamment sur les montagnes.

RUM. (Voyez RHUM).

RUTABAGA. (Voyez COLZA).

S

SABINE.

Latin, JUNIPERUS SABINA ; — anglais, SAVIN ; — allemand, SADENBUM, SADEBUM; — espagnol, SABINA ; — portugais, SABINA ACIPRESTE DE CRETA ; — italien, SABINA, SAVINA.

La **sabine** ou *savinier* est un arbrisseau de la *Dioécie monadelphie* de Linné, dont on distingue deux espèces : l'une stérile et l'autre qui porte des fruits.

La première s'élève peu et est toujours verte. Ses feuilles sont dures, épineuses, odorantes et brûlantes. On la cultive dans les jardins.

La seconde espèce, dite *vrai savinier*, s'élève beaucoup plus haut que la précédente. Sa tige est plus grosse, son bois rougeâtre est couvert d'une écorce roussie. Ses feuilles sont amères, aromatiques et résineuses. Ses fleurs sont des chatons et ses fruits naissent en des endroits séparés ; ils forment des baies rondes, vertes, bleues ou noirâtres.

Ce végétal croît dans les lieux incultes. Ses feuilles sont stimulantes et énergiques à la dose de 1 à 3 décigr. ; elles peuvent occasionner des accidents graves et provoquer l'avortement. Sa poudre est excellente pour consumer les chairs baveuses, les

verrues, les condylomes et la carie des dents ; on en retire une huile par la distillation.

SABLE.

Latin, ARENA ; — anglais et allemand, SAND ; — espagnol, ARENA ; — portugais, AREA, ARCIA ; — italien, ARENA, RENA, SABLIA ; — hollandais, ZAND ; — polonais, PIASEK ; — russe, PESOK.

Le **sable** est un amas de très-petits fragments de pierres siliceuse ou quartzeuses, arrondis par le frottement. On nomme *sablons* les fragments arrondis, fins et pulvérulents.

Le sable quartzeux ou siliceux est d'une grande utilité dans la maçonnerie. Il sert à préparer le ciment avec la chaux qui prend par sa présence la dureté de la pierre.

Le sablon fin et blanc sert à fabriquer le verre et le cristal. Les pharmaciens l'emploient dans leurs bains chimiques. On donne quelquefois ce nom à des matières minérales pulvérulentes, telles que les sables dorés ou micas pulvérulents, les sables verts du Pérou ou micas verts de Dans (muriates de cuivre argileux), les sables volcaniques (pouzzolanes) et la thermante pulvérulente.

On appelle *sable mouvant* le quartz hyalin arénacé dont les grains fins voltigent au gré des vents, *sable gravier* celui des rivières, et *sable des mouleurs* celui qui est combiné à un peu d'argile de mica.

SADRÉE. (Voyez SABIETTE).

SAFLOR.

Latin, CARDUUS MARIÆ ; — anglais, SAFFLOWER ; — allemand, SAFFLOR ; — espagnol, ALAZOR ; — portugais, AZAFROA ; — italien, ZAFFIORE.

Le **saflor** est la fleur d'un artichaut sauvage abondant en Espagne. Elle est découpée en lanières purpurines, et il lui succède des graines semblables à celles du carthame. Elle est en outre terminée par une petite aigrette formée de trois filaments grêles et rouges dont on falsifie le safran. Elle ne donne à la salive aucune couleur ; aussi ne saurait-on se tenir trop en garde contre de pareilles duperies.

SAFRAN.

Latin, CROCUS SATIVUS ; — anglais, SAFFRON ; — allemand, SAFFRAN ; — espagnol, AZAFRAN ; — portugais, AZAFRAO ; — italien, ZAFFERANO; — hollandais, SAFFRAAN ; — polonais, SZAFRAN; — russe, SCHAFFRAN.

SAFRAN D'ALLEMAGNE.
— D'AVIGNON *ou* DU COMTAT.
— D'ANGOULÊME.
— BATARD.
— BOURG.
— DE CARPENTRAS.
— D'ÉGYPTE.
— D'ESPAGNE.
— DU GATINAIS.
— DES INDES.
— DE TERRE.

SAFRAN DU LEVANT.
— DE MACÉDOINE.
— DE MARS ASTRINGENT NATIF.
— DE MARS APÉRITIF.
— DES MÉTAUX.
— D'ORANGE.
— DE PERSE.
— DES PRÉS.
— DE VÉNUS.

Le **safran** est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné et de la famille des iridées, qui a beaucoup de rapport avec le colchique. Elle n'a point de tiges, mais seulement une spathe à une ou deux valves. Le safran du commerce est le stigmate de ce végétal et non la corolle de sa fleur. Sur dix-huit espèces, deux seulement sont susceptibles de le fournir. Ces végétaux fleurissent l'un au printemps et l'autre en automne ; ce dernier figure dans les safranières et occupe principalement les agriculteurs.

Le safran a pour racines des bulbes nommées *caïeux* et *oignons*. On les met en terre vers la fin du mois de mai, à 15 centim. de profondeur et à 18 de distance. On bine et on sarcle la safranière toutes les six semaines jusqu'à la fin de l'été. Il s'élève alors un pédicule qui soutient une petite fleur en lys, bleue et rouge, qui contient une houppe divisée en trois filets rouges et agréables; ces filets forment le safran ; la corolle ne dure que deux ou trois jours après son épanouissement ; on cueille les fleurs promptement et on les porte dans les lieux destinés à séparer les stigmates de la fleur ; une fois triées, on les étale sur des tamis de crin au-dessus d'un feu doux et soutenu en remuant continuellement jusqu'à parfaite dessiccation.—25 hectogr. de fleurs produisent 5

hectogr. de safran sec. On le renferme dans des vases clos pour le conserver jusqu'à ce que le commerce s'en empare.

Ce rapport minime et les difficultés de la culture de cette plante contribuent à donner au safran une valeur élevée suivant sa réussite. Les maladies qui l'attaquent sont le tacon, le fausset et le mors.

Le *tacon* signifie *rapide*. C'est un ulcère qui ronge en peu de temps l'intérieur de la racine.

Le *fausset* est une excroissance en forme de champignon qui fait périr le végétal.

Le *mors* est occasionné par la présence des racines de plantes paralysées qui s'implantent dans l'oignon et détruisent les plans qu'elles privent de nourriture. On arrête cette contagion en faisant une fosse circulaire autour de l'endroit infecté qu'on laisse en friche forcément.

Les safranières d'été ressemblent aux jachères en hiver; elles offrent le spectacle d'une riante verdure. On cultive le safran dans plusieurs contrées de l'Europe et en Asie, d'où il est originaire; la France s'en occupe aussi. Les soins qu'on lui prodigue déterminent sa qualité. On doit préférer celui qui sera à filaments longs, larges, épais, bien nourris, rouge vif et sans stigmates jaunes. Il provoque les larmes quand on le rapproche des yeux; il est âcre, amer, odorant et jaunit les doigts.

Le safran humide et brun ou sec et pâle doit être rebuté. Ces produits circulent sous divers noms.

Safran d'Allemagne. (Voyez SAFRANUM ou CARTHAME).

Le **safran d'Avignon** ou *du comtat d'Avignon* est le meilleur de ceux du département de Vaucluse; il est cependant inférieur à celui d'Angoulême et sa couleur est moins vive; ses stigmates sont longs, mais plus minces. Il rend moins à l'emploi.

Le **safran d'Angoulême** ou *d'Angoumois* a l'apparence du safran gatinais. Ses stigmates sont bien nourris et peu foncés, mais il rend moins à l'emploi, à cause de la présence d'une grande quantité de stigmates jaunes.

Safran bâtard. (Voyez SAFRANUM et COLCHIQUE).

Safran bourg. (Voyez SAFRANUM).

Le **safran de Carpentras** est inférieur à celui d'Avignon, dont il a l'aspect. Il rend moins à l'emploi.

Safran du Comtat. (Voyez SAFRAN D'AVIGNON).

Le **safran d'Égypte** est compris dans ceux du Levant. Sa qualité laisse peu à désirer. Il n'en arrive guère aujourd'hui en France.

Le **safran d'Espagne** est le meilleur de ceux qui circulent. Il est très-recherché par les négociants du Nord, quoique plus court que celui du Gatinais. Sa couleur tire sur le ponceau ; il est gras et assez pur et contient beaucoup de parties colorantes. Le plus beau vient des royaumes de Grenade et de Valence.

On doit se méfier du safran huilé, qui est ordinairement surchargé de saflor. (Voyez ce mot).

L'emballage ordinaire de cet article est en caisses de bois blanc de 50 kilogr. ou en caisses de ferblanc et en sacs de cuir divers. On accorde la tare réelle.

Le **safran du Gatinais** ou *safran gatinais* est le plus beau de ceux de France. Il est d'une couleur rouge très-vive, à stigmates bien nourris et généreux en parties colorantes. Son odeur est vive et pénétrante. Il circule en sacs de peau de mouton chamoisée, de poids divers. On accorde la tare réelle.

Le **safran des Indes** est la racine du curcuma. (Voyez ce mot).

Safran de terre. (Voyez CURCUMA).

Safran du Levant, de Macédoine, d'Égypte et de Perse, safrans autrefois réputés les plus beaux du monde et récoltés sur les côtes de la mer Caspienne et aux environs d'Amadam. Il en circule peu aujourd'hui.

Safran de Macédoine. (Voyez SAFRAN DU LEVANT).

Safran de Mars astringent natif, ocre de fer rouge naturel ou fer oxydé au plus haut degré. On l'emploie sous le nom de *colcothar fossile ocre rouge.* Il diffère du colcothar artificiel ou rouge d'Angleterre en ce qu'il est moins pur.

Le **safran de Mars apéritif** diffère du précédent, parce qu'il contient de l'acide carbonique.

Safran des métaux, préparations d'antimoine. (Voyez ce mot).

Le **safran d'orange** est très-inférieur. Il se présente en stigmates maigres, courts, peu colorés et peu généreux en teinture. Il vient du département de Vaucluse.

Safran de Perse. (Voyez SAFRAN DU LEVANT).

— **des prés.** (Voyez COLCHIQUE D'AUTOMNE).

— **de Vénus.** (Voyez CUIVRE).

Le safran proprement dit exerce l'industrie des falsificateurs. (Voyez SAFLOR). Le bœuf bouilli et effilé, le safranum et la fleur de souci officinale leur servent, ainsi que le safran coloré, à opérer des mélanges où la fraude se dévoile à l'œil, au tact et à l'odorat. Pour reconnaître la présence du bœuf, on jettera une pincée de safran sur des charbons pour voir s'il se répand une odeur animale, qui le dénoncera; on le fera aussi macérer dans l'eau tiède pour voir si la masse se comporte d'une manière uniforme; enfin, on jugera par les couleurs obtenues des différentes qualités.

La fraude la plus blâmable est celle qui se fait avec le sous-carbonate de plomb ou le sable et les autres substances pulvérulentes qui s'attachent au produit et qui en augmentent le poids; on fera infuser le safran soupçonné et la matière pesante se précipitera.

SAFRANUM.

Latin, CROCUS SILVESTRE; — anglais, BASTARD SAFFRON, SAFFLOWER; — allemand, SAFFLOR; — espagnol, ALAZOR, AZAFRAN BASTARDO, CARTAMO; — portugais, AZAFROA, AZAFBANO, BRAVO CARTAM; — italien, ZAFFRONE, ZAFFARANONE, ZAFFERANO, ZAFFLORE.

SAFRANUM D'ESPAGNE.	SAFRANUM D'ÉGYPTE.
— DE L'INDE.	— DE BATAVIA.

Le **safranum,** *safran bâtard*, *safran d'Allemagne*, *safran bourg* ou *fleur de cartame*, est la fleur du carthame, plante qui appartient à la *Syngénésie polygamie* de Linné. (Voyez CARTHAME). Elle circule dans le commerce sous le nom de *safranum*. Elle est le produit de ses têtes épanouies, qui laissent paraître des bouquets à fleurons, découpés en lanières rouges. Ses qualités sont nombreuses.

Le **safranum d'Espagne** est le plus riche en parties colorantes. Il est rouge foncé, à filets longs, larges et bien nourris et chargé de filets noirs. Il nous arrive par Bayonne en sacs de toile fine de divers poids, pour lesquels on accorde 2 pour 100 de tare à Bordeaux et tare nette partout ailleurs.

Le **safranum de l'Inde** est en petites galettes aplaties, légères, rosées et rouges à l'intérieur. Ses filets sont fins et courts; il est riche en parties colorantes et recherché pour la fabrication du rouge végétal. Il contient ordinairement du sable et arrive de Calcutta en balles de toile de gunny couvrant une toile fine de coton et pesant 75 à 150 kilogr. On accorde à Bordeaux 8 pour 100 de tare, y compris les cordes.

Le **safranum d'Égypte** est en filets courts, déliés, frisés, d'un rouge vif bien prononcé et d'une odeur forte. Il arrive en balles serrées avec une corde d'écorce d'arbre. On accorde pour cet emballage, à Marseille, 10 pour 100 de tare; en toile fine, 4 pour 100; en caffas garnis de toile bleue, 36 kilogr.; en sacs de 70 à 100 kilogr., 1 pour 100, et en balles de 120 kilogr., 2 pour 100.

Le **safranum de Batavia** est rouge foncé, à lanières bien nourries et formé en masses par sa pression dans les balles. Il est moins riche en parties colorantes que celui de l'Inde et a une moindre valeur. On en rencontre souvent de noir. Il sert à fabriquer le rouge ou carmin végétal.

Il arrive en balles de 100 à 150 kilogr. On accorde 8 pour 100 de tare pour la toile et les cordes qui l'entourent, à Paris et à Bordeaux; au Havre, 10 pour 100; à Marseille, 6 pour 100, et à Nantes, tare proportionnelle.

SAFRE.

Latin, COBALTI CALS; — anglais, SAFFRE, ZAFFRE; — allemand, ZAFFER, ZAFFERA, ZAFFRA; — espagnol, ZAFRA, SAFRA; — portugais, ZAFRA, COR AZUL, TERRA DE ALEIROS; — italien, ZAFFERA, ZAFFRE, ZAFFRA, SAFFARA.

Le **safre** ou *zafre* est un oxyde de cobalt provenant du grillage du minerai qui a été pilé, tamisé et mêlé avec deux ou trois parties de sable ou de quartz. Cette poudre est noire, friable, légère, adhérente et terne. On préférera la grise pierreuse. (V. COBALT et ARSENIC).

SAGAPENUM. (Voyez GOMME SAGAPENUM).

SAGENITE, minéral rouge, clair et brillant, qui jouit sur ses bords d'une demi-transparence. Il raie le verre et le quartz et produit des étincelles au choc de l'acier avec une partie de ses

cristaux; l'autre se réduit facilement en poussière. Cette pierre est d'agrégation, partie siliceuse et partie terreuse. Elle est médiocrement électrique; son nom lui vient de la forme de ses cristaux.

SAGOU.

Latin, GRANA EX MEDULLA SAGI CONDITA; — anglais et allemand, SAGO; — espagnol, GRANOS DEL SAGU; — portugais et italien, SAGO.

SAGOU DE L'INDE. SAGOU D'ALLEMAGNE.

Le **sagou** est une substance médullaire en petits grains arrondis, rosés, grisâtres, blanc sale, durs, élastiques, demi-transparents, consistants, sans odeur, fades, douceâtres et insolubles dans l'eau. Ils se gonflent dans l'eau bouillante en conservant leur forme. Cette substance, qui se prépare dans l'Inde, fut introduite en Europe par les Hollandais qui la firent connaître aux Anglais en 1729, aux Français en 1740 et aux Allemands en 1744. On la reçoit de Calcutta en caisses de bois léger, revêtues de papier vert et vernis, de 25 à 30 kilogr. On accorde la tare réelle.

Le sagou provient d'un palmier nommé *sagoutier* ou *sagouier (sagus)*, admis dans la *Monoécie hexandrie* de Linné et qui croît abondamment en Asie et en Afrique. Il est d'une moyenne grandeur, à stipe droit et cylindrique. Ses feuilles sont grandes, nombreuses, pendantes, ailées et chargées, ainsi que ses pétioles, d'épines nombreuses. De leur base sortent de grands régimes, divisés en rameaux inégaux, rapprochés et environnés de bractées ou de spathes tronqués et fendus longitudinalement. Ce végétal se plaît au bord des rivières.

C'est avec sa partie intérieure qu'on obtient le sagou. On fend sa tige et on en retire une pulpe tendre et spongieuse qu'on place dans des cônes ou entonnoirs d'écorces d'arbres à pores larges; on plonge le tout dans l'eau qui dissout les molécules solubles et retient celles qui sont coriaces et insolubles; on soumet enfin le produit obtenu à la pression sur des plaques de platine perforées.

On doit préférer le sagou d'un grain bien formé, sans odeur, rosé ou blanc. Celui qui est gris ou jaunâtre laisse toujours à désirer.

Le **sagou d'Allemagne** est en grains arrondis, réguliers et très-blancs. Ils s'écrasent facilement et forment une pâte semblable à la fécule de pomme de terre. A la cuisson, ils forment une bouillie épaisse. Ils nous arrivent en caisses de bois blanc de 100 à 150 kilogr. On accorde la tare réelle.

Dans les Moluques et les Philippines, on fait avec ce corps des pains mollets, et des poudingues avec du suc de limon et des coulis de poisson. En Europe, on en fait des potages au lait ou au bouillon gras. Il est recommandé dans les affections de poitrine, les fièvres hectiques, la phthisie et la dysenterie.

SAGRE. (Voyez CHAGRIN).

SAGRI, nom donné à une peau préparée qui imite la peau de chagrin. (Voyez ce mot).

SAHLITE DE DRANDA. (Voyez MALACOLITHE).

SAINBOIS. (Voyez BOIS DE GAROU).

SAINDOUX. (Voyez GRAISSE DE PORC, OXONGE).

SAINFOIN.

Latin, MEDICA, FENUM GRŒCUM ONOBRYCHIC; — anglais, ESPARCET, SAINT FOIN, CINQUEFOIL; — allemand, ESPARZETTE; — espagnol, MIELGA, ESPARCETA, PIPIRIGALO; — portugais, PIPIRIGALLO, FERRAA, ERVILHACA; — italien, CEDRANGOLA, LUPINELLA, PELAGRA.

SAINFOIN ORDINAIRE. SAINFOIN PETIT.
— D'ESPAGNE.

Le **sainfoin** ou *esparcette* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, dont on distingue six espèces.

Le **sainfoin ordinaire** pousse des tiges rougeâtres, d'environ 3 décim. qui tombent vers la terre. Ses feuilles sont petites, vertes en dessus, blanches en dessous, velues, pointues et attachées par paires sur une côte terminée par une seule feuille; ses fleurs sont disposées en épis longs et serrés; elles sont légumineuses, rouges et soutenues par des calices velus; ses fruits sont des gousses coupées en crête de coq, hérissées de pointes et renfermant une semence qui a la forme d'un rein; sa racine est longue, moyenne, noire en dehors et blanche en dedans.

Le **sainfoin d'Espagne** *(hedysarum coronarium)* est une plante de la *Diadelphie décandrie* de Linné, qui pousse des tiges

rougeâtres d'environ 3 décim., s'inclinant vers la terre; ses feuilles sont pinnées et attachées à une côte qui se termine par une seule feuille; ses fleurs naissent en épis sur des pédicules particuliers qui partent des aisselles des feuilles; elles sont rouges et soutenues chacune par un calice dentelé. Son fruit est une gousse rude composée de trois à quatre pièces et qui renferme une semence réniforme. Ce végétal, qui a une odeur agréable, croît sur les Alpes et se cultive dans les jardins. Il est vulnéraire, détersif et apéritif. On s'en sert en infusion.

Le **sainfoin petit** est une espèce de sainfoin ordinaire qui n'en diffère qu'en ce qu'il est plus petit dans toutes ses parties.

Ces plantes sont cultivées en grand pour la nourriture des bestiaux; celles de Bourgogne sont réputées. Leurs feuilles, cueillies avant l'apparition de la fleur et séchées avec soin prennent la forme et l'odeur du thé.

SALADE DE CHANOINE. (Voyez MACHE).

SALAMANDRE.

Latin, SALAMANDRA; — anglais, SALAMANDER; — espagnol, SALAMANDRA, FINGIDO SPIRITU DEL FUÉGO.

La **salamandre** est un animal du genre des reptiles batraciens. On en distingue deux espèces : l'une terrestre, l'autre aquatique. Il a le corps dépourvu d'écailles, trois doigts, deux pieds et point d'ongles.

La salamandre terrestre ressemble au lézard; son corps est tacheté de noir et de jaune. Elle habite les lieux ombragés, sombres et humides. Si on la touche, son corps se couvre d'une liqueur visqueuse qui lui donne une grande souplesse et la protége quelque temps contre l'action immédiate du feu qui la consume au bout d'un instant.

La salamandre aquatique a la queue aplatie et une crête membraneuse dentelée sur le dos. On prétend que ses pattes se reproduisent lorsqu'on les coupe. Cet animal est inoffensif.

SALANGANE, hirondelle de l'Inde dont les nids servent de comestible. (Voyez HIRONDELLE).

SALEP.

Latin, RADIX ORCHIS MASCULA, SALOP; — anglais, SALEP SALAP, SALOP, SALOOP; — allemand, SALAP, SALEP, SALEPWURZEL; — espagnol et portugais, SALEP, SALAPO; — italien, SALAPO RADICE SALEP; — hollandais, SALAPWORTEL; — danois, SALAPRO; — russe, SALOP.

Le **salep**, *salop* ou *sulap*, est la racine d'une plante nommée *orchis mascula*, que Linné a admise dans sa *Gynandrie monandrie*, monocotylédone à étamines épigynes, famille des orchidées. On l'appelait autrefois *satyrion*.

Le salep proprement dit est la bulbe desséchée de cette plante que l'on cultive dans l'Asie mineure et en Perse. Celui du commerce arrive de ces contrées en morceaux ovales, jaune blanc, demi-transparents, cornés, durs, inodores ou peu odorants; leur saveur est un peu salée; ils sont enfilés en chapelets. Les Orientaux le mondent de son épiderme, le lavent et le livrent sec au commerce.

On expédie ce produit du Levant par Marseille, en caisses de diverses contenances pour lesquelles on accorde la tare réelle. On lui a donné des propriétés merveilleuses et on croit qu'uni au chocolat, il rend la vigueur aux tempéraments affaiblis.

M. Geoffroy cadet l'a voulu remplacer par les tubercules des orchis indigènes. Le département du Cantal a été doté de cette culture, mais malgré de grands soins, on n'est point parvenu à produire des sujets satisfaisants.

SALICAIRE.

Latin, SALICARIA; — anglais, LISIMACHIE; — allemand, WEIDERICH; — espagnol, LYSIMACHIA, LYSIMAQUIA; — portugais, LISIMAQUIA; — italien, LISIMACHIA.

La **salicaire** ou *chasse-bosse* est une plante de la *Dodécandrie monogynie* de Linné, qui croît souvent jusqu'à 1 mètre et demi. Ses tiges sont rudes, anguleuses, rameuses et rougeâtres; ses feuilles sont oblongues, pointues, étroites, vert foncé, amplexicaules et elles sortent des tiges deux à deux ou trois à trois; ses fleurs sont petites, verticillées et disposées en épis purpurins

composés de plusieurs pétales ; son fruit est une coque divisée en deux loges remplies de semences menues ; ses racines sont ligneuses et blanches. Ce végétal se trouve dans les lieux humides et sur le bord des rivières. Ses feuilles et ses racines sont astringentes et s'emploient en décoction.

SALICOQUE.

Latin, ASTACELLUS ; — allemand, SALICOT ; — espagnol, CANGREJO DE MAR.

Le **salicoque**, *squille*, *chevrette*, *solicoque*, *crevette* ou *esquire*, est un crustacé dont il existe plusieurs espèces qui diffèrent par leur grandeur et leurs couleurs. Ceux de mer sont plus grands que ceux d'eau douce qui sont couverts d'une soie mince, jaune ou verte. En les cuisant dans l'eau, ces animaux deviennent blancs et leur transparence se change en opacité. Ils naissent dans les ruisseaux et se trouvent sous les racines des roseaux et des glayeuls. Ceux de mer et de rivière ont une chair tendre et de bon goût. La Garonne en fournit beaucoup.

Les salicoques sont apéritifs et propres contre la gravelle, pris en décoction.

SALICOR ou *salicornine* (*salicornia fructicosa*), arbrisseau de la *Monandrie monogynie* de Linné, qui croît à la hauteur de 6 à 7 décim. Il pousse des rameaux ligneux, verts et articulés par des nœuds rougeâtres. Sa racine est fibrée.

Il en existe une espèce herbacée annuelle que l'on nomme en latin *salicornia herbacea;* elle s'élève à la hauteur de 4 décim. au plus et porte une seule feuille pleine de suc ; on la confit au vinaigre comme les câpres.

Ces plantes croissent sans culture sur les bords de la mer et sont abondantes dans les départements de la Vendée et des Landes. On les brûle pour avoir leurs cendres d'où l'on retire une soude appelée *salicor*, très-recherchée par les verriers. Noirmoutiers et Narbonne en fournissent au commerce.

SALICORE ou *salicotte*, vieux nom de la soude du commerce. (Voyez SOUDE KALI).

SALICORNE HERBACÉE. (Voyez PASSE-PIERRE).

SALIN, potasse carbonatée qu'on obtient en lessivant les cendres des râpes et des lies de vin desséchées. Elle est blanche

et peut remplacer la potasse dans la fabrication du salpêtre et du verre. On en prépare de grandes quantités dans la Bourgogne (département de la Côte-d'Or).

SALPÊTRE.

Latin, SALNITRUM ; — anglais, NITRE, SALTPÊTRE ; — allemand, danois, suédois et hollandais, SALPETER ; — espagnol, SALITRE ; — portugais, SALITRE ; — italien, SALNITRO, NITRO SALMISTRO ; — polonais, SALETRA ; — russe, SANITRA.

SALPÊTRE EN CRISTAUX.	SALPÊTRE RAFFINÉ.
— DE FRANCE.	— DE ROCHE.
— DE L'INDE.	— D'ÉGYPTE.
— DES MERS DU SUD.	— A BASE DE SOUDE.
— EN MASSE.	— A BASE DE POTASSE.
— EN NEIGE.	— DE HOUSSAGE.

Le **salpêtre,** *sel-pètre, nitre, dragon, cerbère, sel de fer* et aujourd'hui *nitrate,* est un produit naturel extrait des terres et des vieux plâtres.

Le salpêtre naturel se rencontre sur divers points du globe ; le plus beau et le plus estimé vient du Bengale, sous le nom de *nitrate de potasse;* le second arrive de Chiopéra par Ougli, dans les mers du Sud ; il est nommé *nitrate de soude;* enfin le troisième en qualité vient d'Egygte, sous le nom de *sel natrum.*

Les salpêtres du Pérou et de l'Inde occupent beaucoup le commerce français ; ces provenances n'en fournissent pas assez pour nos besoins et exigent une fabrication intérieure très-importante.

On emploie ce corps dans la fabrication des poudres et dans les ateliers de produits chimiques, pour en extraire l'acide nitrique, sulfurique, le chromate de potasse, le sous-carbonate de potasse et pour préparer l'amadou.

Salpêtre en cristaux. (Voyez SALPÊTRE DE FRANCE).

Le **salpêtre de France** se retire des matériaux salpêtreux qu'on lessive pour obtenir les sels solubles qu'ils possèdent. On les place dans des tonneaux percés, garnis de bâtons disposés en croix et de paille qui sert de filtre ; on verse de l'eau sur le contenu des tonneaux jusqu'à ce qu'elle s'élève à 5 centim. au-dessus des terres; on laisse s'opérer la dissolution pendant

quarante-huit heures, puis on débouche les tonneaux, et l'eau qui en découle est reçue dans une rigole qui communique à un réservoir commun.

Elle est versée dans des tonneaux remplis de cendre de bois et préparés comme les premiers; on maintient encore quarante-huit heures ces cendres immergées, puis on coule la nouvelle dissolution nommée *dégraissage*, et on l'essaie à l'aréomètre de Baumé ou au pèse-sels. Si elle ne marque que cinq degrés, on la jette sur d'autres matériaux jusqu'à ce qu'elle en marque dix au moins; alors on la transvase dans des chaudières de cuivre placées sur des fourneaux et appelées *évaporatoires*. On chauffe, et à un certain période d'ébullition, on voit s'élever une quantité considérable de matières extractives pendant que la liqueur se trouble. Les sels étrangers au nitre cristallisent dans la liqueur bouillante; ce sont ordinairement des sulfates calcaires et de potasse et des nitrates de soude. On les enlève avec un panier d'osier et l'on chauffe la liqueur restante jusqu'à siccité.

Cette première opération donne un salpêtre impur et mêlé de sels étrangers, dit *salpêtre de première cuite*. On le fait dissoudre dans l'eau et on le clarifie avec du sang de bœuf, en enlevant soigneusement les fécules qui se présentent en écume à la surface des chaudières. On fait évaporer jusqu'à ce qu'un œuf surnage sur le liquide et on le coule dans des cristallisoires où par le refroidissement le nitre se cristallise. On le nomme *nitre de seconde cuite*. Il est encore taché et impur; une nouvelle dissolution à laquelle on ajoute du salin et de la potasse donne des cristaux bizarres: ceux du fond et des parois des vases sont en masses solides nommées *pieds ;* ceux du centre offrent des cristaux allongés et réguliers, à six pans et terminés par des pyramides hexaèdres; ils sont dits *salpêtre en baguettes* et les pharmaciens les recherchent. Ils contiennent beaucoup d'eau de cristallisation. Il reste l'eau mère ou solution de nitrate calcaire et de magnésie, dont on préparait autrefois la magnésie calcaire.

Cette dernière opération fournit le salpêtre en masses et le salpêtre en cristaux du commerce. Le salpêtre de houssage est celui qui est attaché contre les murailles et sur les rochers. On le ramasse avec des houssoirs ou balais et on le fond sans eau

dans une chaudière en fer. On le dit supérieur dans la fabrication de la poudre.

Le **salpêtre de l'Inde** est produit par les terres salpétrées qui bordent le Gange, près Chiopéra, dans la dépendance de Patna. Il ne subit le plus souvent qu'une ou deux cuites et est en cristaux plus ou moins allongés, blancs, transparents et inégaux ; sur les charbons ardents, il brûle vivement et avec flamme ; celui du commerce ne doit pas donner plus de 3 pour 100 de déchet dans sa purification. Le surplus est bonifié à l'acheteur. On doit préférer le plus blanc, en cristaux transparents et entiers. Il nous arrive en sacs de toile de gunny de 60 à 90 kilogr.

Pour ces emballages, on accorde : à Paris, 6 kil. ; à Bordeaux, à Marseille et au Hâvre, 5 kilogr. en double emballage et 6 kil. en triple emballage.

Le **salpêtre des mers du Sud,** *salpêtre à base de soude, nitre cubique* ou *nitrate de soude,* n'est connu en Europe que depuis que Margraff indiqua les moyens de le purifier en en décrivant les propriétés. On l'obtient en saturant l'acide nitrique pur de sous-carbonate de soude, en filtrant et en faisant évaporer et cristalliser. Les cristaux qui se forment sont cubiques, transparents et d'une saveur fraîche et piquante. Ils attirent l'humidité de l'air et se comportent au feu comme le nitrate de potasse, mais leur fusion ne s'effectue pas aussi facilement sur les charbons ardents. Ce corps contient 63 pour 100 d'acide et 37 pour 100 de soude.

Il se trouve tout formé dans les mers du Sud. On pourrait le mettre au rang des salpêtres de houssage, car il se ramasse avec des balais. Cependant on opère ordinairement sur des masses de terre, comme en France, pour avoir le nitrate de potasse. Sa cristallisation est semblable à celle du nitrate de soude factice. On doit préférer les cristaux les plus gros, les mieux formés, les plus blancs et les plus transparents. Il est assujetti aux mêmes usages que le salpêtre à base de potasse. Lors des livraisons, son emballage est en sacs de toile de lin ou de chanvre de 60 à 75 kilogr. Pour ces sacs, on accorde, à Paris et au Havre, 3 p. 100 de tare.

Salpêtre en cristaux. (Voyez SALPÊTRE DE FRANCE).

Le **salpêtre en neige** s'obtient en troublant l'eau de cristallisation dans les cristallisoires, c'est-à-dire en la remuant constamment pour éviter que les cristaux ne se déposent. Il se précipite alors en cristaux menus qui imitent ceux de la neige par leur blancheur et leur grosseur. Ce produit est préféré pour la confection de la poudre à feu. On le repasse ensuite dans des chaudières peu profondes exposées à une chaleur soutenue. Sa valeur est plus élevée que celle du salpêtre en cristaux.

Salpêtre raffiné. (Voyez SALPÊTRE DE FRANCE).

Le **salpêtre de roche** s'obtient en fondant celui de houssage sans eau dans des marmites en fonte.

Le **salpêtre d'Égypte**, *natrum* ou *anatrum*, servait, d'après Hérodote, à la conservation des corps. C'est un mélange de sous-carbonate, de muriate de soude et de sels terreux. (V. NATRON).

Salpêtre à base de soude. (Voyez SALPÊTRE DES MERS DU SUD).

Salpêtre à base de potasse. (Voy. SALPÊTRE DE L'INDE).

Salpêtre de houssage (Voyez SALPÊTRE DE FRANCE).

SALSEPAREILLE.

Latin, SMILAX SALSAPARILLA; — anglais, SARSAPARILLA; — allemand, SARSAPARILLE, SASSAPARILLE; — espagnol, ZARZAPARILLA; — portugais, SALSA, SALSAPARILHA; — italien, SELSAPARIGLIA; — suédois, SARSAPARILLA; — hollandais, SARZAPARILLE; — danois, SARSAPARILLE; — brésilien, JUAPECANHA.

SALSEPAREILLE	D'ALLEMAGNE.	SALSEPAREILLE	DE L'INDE.
—	CARAQUE.	—	DU PORTUGAL.
—	HONDURAS.	—	DE TAMPICO.
—	DE LA JAMAÏQUE.	—	DE LA VERA-CRUZ.

La **salsepareille** est un genre de végétaux de la *Dioécie hexandrie* de Linné et de la famille des amilacées. Il comprend les plantes vivaces généralement exotiques, munies de vrilles au moyen desquelles elles s'attachent aux arbres qui les avoisinent. On en compte plus de cinquante espèces. Leurs tiges sont souvent ligneuses et armées d'épines; leurs vrilles sont placées sur leurs

pétioles; leurs racines sont composées de fibres charnues, longues et chevelues qui pénètrent profondément dans la terre; elles circulent dans le commerce. Le Pérou, le Brésil, la côte de Cumana et le littoral de Tampico et de l'Amérique méridionale en produisent de grandes quantités.

La **salsepareille d'Allemagne** est la racine de diverses plantes que l'on substitue aux smilacées, telles que la laiche des sables, l'asperge, le petit houx et l'arrête-bœuf. Le commerce méconnaît cette dénomination. (Voyez LAICHE DES SABLES).

La **salsepareille Caraque** jouit d'une grande réputation et son prix est assez élevé. Ses racines, qui sont minces de souche, sont moyennes, longues, gris jaunâtre ou brunes à l'extérieur, cylindriques, non cannelées et entourées de petites fibres nommées *chevelure*. Leur pellicule est adhérente. Ces racines se partagent en long avec peu de résistance et offrent un cœur ligneux, mince et entouré d'une substance blanche, épaisse, friable et composée d'amidon. On doit préférer les mieux nourries, les plus unies et les plus jaunes.

Ce produit nous arrive de la province de Caracas en surons carrés, enveloppés de cuir et du poids de 35 à 50 kilogr. On aperçoit les racines à travers les liens, qui servent de lacets. On accorde, à Paris, la tare nette sur deux surons; à Bordeaux et au Havre, 5 kilogr. par suron.

La **salsepareille de Honduras** ou **du Mexique** est fournie par les contrées qui bordent le golfe de même nom. Elle arrive souvent par Tampico et la Vera-Cruz en racines longues, anguleuses, cannelées, grises et munies de fortes épines; elles se fendent facilement. Leur cœur présente un gros nerf jaune clair, bordé d'une ligne rougeâtre et orangée; elles ne contiennent point de substance amilacée. On devra préférer les moins chargées de souches et les mieux nourries.

Cette substance arrive en balles carrées de toile, pressées par des liens en cuir et pesant jusqu'à 100 kilogram. Elle est très-recherchée par les praticiens et par les Allemands.

La **salsepareille rouge** ou **de la Jamaïque** arrive souvent des États-Unis et ressemble à celle de Honduras. Ses racines sont pourtant plus minces, plus longues et très-propres. Leur épiderme est rouge orangé et exempt de toute chevelure.

Elles sont humides et souples et contiennent beaucoup de sel marin. En se fendant, elles montrent un intérieur ligneux et blanc sale.

Ce produit arrive rarement eu France. Il s'expédie en ballots irréguliers, mal attachés avec des cordes de chanvre et pour lesquels on accorde la tare réelle.

La **salsepareille de l'Inde** n'arrive que rarement en France. Les Anglais en font une grande consommation et la tirent des Indes-Orientales sous le nom de *nunnari vayo*. Elle provient du *periploca indica* de Linné et est souvent accompagnée de sa tige ligneuse, qui porte un canal médullaire au centre. Ses racines ont 5 décimèt. et sont tortueuses, épaisses et marquées de fissures transversales qui, en se détachant, laissent à nu un nerf ou fibre mince rouge et obscur. Ce produit arrive en balles de diverses grandeurs.

La **salsepareille du Portugal** vient du Brésil par Lisbonne. Para et Maraham sont les provinces qui la fournissent au commerce. Ses racines sont semblables à celles de Caraque, et on les passe sous les cendres chaudes pour enlever leur partie aqueuse; elles sont consistantes, susceptibles d'être attaquées par les vers, brunes et blanches et sans nervures à l'intérieur. Leur saveur est amère. Ce produit a joui long-temps d'une grande vogue. Depuis qu'il circule peu dans le commerce français, on l'a presque oublié.

Il s'expédie en bottes cylindriques de 1 à 2 mètres sur 10 à 30 centim. de diamètre, d'un poids inégal et entourées de lianes rapprochées. Le tout se vend au poids brut en balles de toutes grandeurs. On devra préférer la plus grosse espèce, ayant une couleur rembrunie à la superficie et intérieurement une blancheur éclatante et facile à se fendre longitudinalement.

La **salsepareille de Tampico** a l'apparence de celle de Caraque, mais elle est moins régulière dans son ensemble. Ses racines sont minces, peu amilacées et fort chevelues. Elle nous parvient par la Vera-Cruz en surons arrondis couverts de bandes de cuir et accompagnés de liens.

La **salsepareille de la Vera-Cruz** a l'apparence de celle de Honduras, mais ses racines sont plus grosses et plus chevelues; sur la même souche, on en remarque qui ont le cœur ami-

lacé et d'autres qui sont ligneuses; leur couleur est inégale et leurs bords ne présentent pas les deux bandes roses des autres. On doit préférer les racines rougeâtres, bien nourries, sèches, couvertes de leur épiderme et se fendant facilement.

Ce produit nous arrive de la Vera-Cruz en balles pressées ou non, enveloppées d'une toile ou serrées seulement par des cordes de sparte ou de chanvre. Bordeaux en reçoit beaucoup.

La salsepareille est un médicament qui a joui d'une très-grande réputation comme anti-syphilitique. Elle figurait dans les quatre bois sudorifiques, et aujourd'hui, on l'administre comme telle à la dose de 30 à 60 gr. dans trois litres d'eau. Elle forme la base des sirops de Cuisinier et des robs de Laffecteur et de vipères. Elle entre aussi dans la poudre arthritique.

Folchi, médecin de Rome, prétend avoir trouvé dans cette plante un alcali végétal qu'il a nommé *similacine*, et qu'il dit être dans sa partie médullaire. Palotti en a retiré un principe amer, nommé *parigline*, qui détermine des nausées, ralentit le mouvement circulatoire et cause l'abattement général. (Voyez PARIGLINE).

SALICINE. (Voyez SAULE).

SALSIFIS.

Latin, TRAGOPOGAN HISPANICUS; — anglais, GOAT'S BREAD; — allemand, HAFERWURZEL; — espagnol, ESCORZONERA, SALSIFI; — portugais, ESCORZIONEIRA; — italien, SCORZONERA BIANCA.

Le **salsifis**, *sersifis, cersifis d'Espagne, scorzonère d'Espagne* ou *salsifis noir*, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné, qui fait partie de la famille des scorzonères. Elle est bisannuelle, potagère et originaire d'Espagne et de Sibérie. Elle pousse une tige de 6 à 7 décim., ronde, cannelée, creuse et se divisant en rameaux longs et cotonneux. Ses feuilles sont longues, larges, lisses, amplexicaules, sinueuses, crêpées, nerveuses, pointues et d'un vert obscur. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont formées en bouquets à demi-fleurons jaunes, supportés par un calice long, grêle et composé de feuilles en écailles. Il leur succède des semences longues, déliées, blanches et garnies d'une aigrette. Sa racine est longue, simple, charnue, succulente, douce et très-bonne à manger; elle contient un principe sucré. On la cultive dans les jardins potagers d'Europe, et

la médecine l'emploie comme diurétique, sudorifique et stimulante. On la donne en décoction dans la variole et on en prépare en pharmacie une eau distillée. On l'utilise verte et non sèche.

SALSBOURG. (Voyez SULFATE DE CUIVRE).

SALSOLAS, plantes de la famille des chenopodées qui comprennent une grande variété d'espèces. Elles croissent sur les bords de la mer ou dans les localités salées. Elles sont susceptibles de fournir de la soude; tels sont le salsola soda (herbe aux verrues ou soude commune); le salsola kali (soude kali); le salsola tragus (soude épineuse) et le salsola sativa (soude d'Alicante). (Voyez SOUDE).

SAMARES, *ptérides* ou *ptérodies*, fruits secs indéhiscents, tels que ceux de l'orme, du frêne, du bouleau et de l'érable. Leurs capsules sont coriaces, comprimées, à une ou deux loges et munies d'ailes sur les côtés ou terminées par une languette.

SAM-SON, liqueur alcoolique que les Chinois fabriquent avec le riz et le sorgho. Son odeur est fétide et convient peu aux Européens.

SANDAL ou *santal*. (Voyez BOIS DE SANDAL).

SANDARAQUE.

Latin, SANDARACHA; — anglais, GUM SANDARAC, GUM SANDRACH; — allemand, SANDARACH, SANDRACH, SANDARACK, WACHOLDERHARZ, TROCKNER FIRNIFS; — espagnol, SANDARACA, GOMA SANDARACA; — portugais, SANDARACA; — italien, GOMMA SANDRACCA.

La **sandaraque**, *sandarac, résine de vernis, gomme de genévrier* ou *gomme d'oxicèdre*, est une résine qui découle par incision de l'oxicèdre et du grand genévrier, arbres qui croissent en Afrique. Le commerce en distingue deux espèces: l'une en sortes et l'autre en larmes. La première est impure, chargée de fragments calcinés et poussiéreux; on devra préférer celle qui sera transparente, luisante, blanche, citrine, sans débris, bien formée et qui se brisera facilement sous la dent. La pharmacie la fait entrer dans l'emplâtre styptique, et dans les pilules de Bécher et de Stahl.

On en forme des vernis à l'essence et à l'alcool pour les tableaux. Les papetiers en composent une poudre fine qu'ils vendent pour rendre le papier non collé imperméable à l'encre. Ce

produit arrive à Marseille en caisses de toutes dimensions, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

SANG.

Latin, SANGUIS ; — anglais, BLOOD ; — allemand, BLUT ; — espagnol, SANGRE ; — portugais et italien, SANGUE.

SANG A CLARIFIER *ou* DE BŒUF.
— DE BOUC-ESTAIN.
SANG DE DRAGON, PLANTE.
— DE DRAGON, RÉSINE.

Le **sang** est un liquide animal indispensable à la vie, produit par l'élaboration du chyle et acquérant ses propriétés vivifiantes par l'acte de la respiration. Il pénètre dans tous les organes et distribue le principe nutritif aux tissus organiques en produisant la chaleur animale. On en distingue de deux couleurs : l'un blanc que l'on trouve dans les mollusques et dans les animaux des ordres inférieurs. Il n'a pas d'emploi dans les arts.

Le sang rouge est celui de l'espèce humaine, des mammifères, des oiseaux, des reptiles et des poissons. Celui de l'homme contient de l'eau, de l'albumine, de la fibrine, des substances animales colorées, un peu de matière grasse et différents sels, tels que l'hydro-chlorate de potasse et de soude, le sous-phosphate de chaux, les sous-carbonates de soude, de chaux, de magnésie, et l'oxyde de fer. Barbatus et Bohnius, savants du 17me siècle, ont étudié ce liquide.

Le sang de bœuf peut être d'un grand secours à la clarification des sirops et des solutions troubles. C'est aussi un engrais énergique.

Pour s'en servir, on devra le faire sécher et le renfermer dans des barils, caisses ou sacs, que l'on mettra à l'abri de l'humidité. Il peut ainsi se conserver indéfiniment et se transporter dans les régions les plus éloignées.

Le sang de bœuf destiné à la clarification doit se dissoudre totalement dans l'eau froide, et en le jetant dans dix parties d'eau bouillante, il doit produire une écume abondante sans troubler le liquide. Desséché avec soin, il sert à la fabrication du prussiate de potasse ou *alcali phlogistiqué*, avec lequel on prépare le bleu de Prusse qui s'utilise en peinture.

Le **sang de bouc-estain** ou *bouquetin* est celui d'une espèce de bouc sauvage qui habite les montagnes de la Suisse.

Son poil est court, fauve et gris en vieillissant. Il porte une barbe longue et des cornes de 1 à 2 mètres.

Il circulait autrefois sec en petits cylindres enveloppés d'un mince parchemin. On l'estimait dans le traitement des maladies aigües et dans les pleurésies, à la dose de 2 à 8 grammes.

Sang-dragon.

Latin, SANGUIS DRACONIS ; — anglais, DRAGON BLOOD ; — allemand, DRACHENBLUT ; — espagnol, SANGRE DE DRAGO ; — portugais, SANGUE DE DRAGO ; — italien, SANGUE DI DRAGO.

SANG-DRAGON (PLANTE).
— NATUREL DE L'INDE.
— — DES CANARIES.
— — DE MADAGASCAR.
— EN ROSEAUX.
— EN PAIN.
— EN PLAQUE.
— FAUX.
— GRIS.

Sang-dragon ou *patience rouge (rumex sanguineus)*, plante de l'*Hexandrie trigynie* de Linné. Ses feuilles sont courtes et traversées de veines d'où il sort un suc rouge qui lui a donné son nom. Sa racine est laxative et sa semence est propre à arrêter les pertes de sang, prise en poudre à la dose de 2 à 4 gr.

Le **sang-dragon** est une résine qui découle par incision d'un arbre appelé par Linné *draco arbor sanguifera* et qui appartient à son *Hexandrie monogynie*. Il croît dans l'Inde, dans les Canaries, à Madagascar, à St-Thomas (Antilles) et à la Guiane.

Le **sang-dragon naturel de l'Inde** est en petites larmes entières ou en fragments mélangés adhérents à des parcelles d'écorce d'arbre. Il est rouge vif, d'une cassure vitreuse, d'une odeur et d'une saveur insipides ; il a beaucoup de friabilité et donne une poudre éclatante. C'est la première qualité connue. Elle arrive de l'Inde par Calcutta en caisses d'indigo allongées de 150 à 200 kilogr. On accorde la tare réelle.

Le **sang-dragon des Canaries** est en fragments de 2 centim. de diamètre, surchargés de poussière, ce qui donne une couleur terne aux morceaux entiers. Il est rouge vif, et sur les

lieux on en forme des rouleaux que l'on couvre de feuilles de roseaux. Nous le recevons emballé dans des caisses de tous poids pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **sang-dragon de Madagascar** ressemble à celui de l'Inde, mais il est si chargé de corps étrangers qu'il a été rebuté et presque oublié. Depuis cinq à six ans, on en a introduit en France de fortes quantités provenant de Saint-Thomas, une des îles vierges des Antilles. Il avait l'apparence de celui des Canaries et n'a trouvé que peu d'amateurs.

Le **sang-dragon en roseaux** est celui qui est pétri en boules ou en billes enveloppées de feuilles de roseaux. Il est pur, résineux, sec, friable et rouge vif. On devra le vérifier soigneusement. Il nous arrive de l'Inde et du Levant. Le plus beau est en billes très-longues, couvertes d'une triple couche de feuilles à nervures saillantes, garnies transversalement de fibres fines et nombreuses. Elles sont retenues par des liens en rotins, minces fendus.

On considère comme deuxièmes qualités les billes fortes enveloppées de feuilles semblables à celles du blé d'Espagne et retenues par des lanières d'écorce. Les boules ont la même valeur.

Ces sang-dragons arrivent de l'Afrique par le Levant et Marseille. Il en circule en France peu de supérieurs.

Le **sang-dragon en pain** tient le quatrième rang par sa couleur; aussi ne l'emploie-t-on qu'à défaut d'autres. Ses pains sont ronds, aplatis et bombés. On devra préférer les plus colorés.

Le **sang-dragon en plaque** est le plus commun et le plus impur. Il trouve peu d'emplois. Ces deux dernières qualités nous sont fournies par les Hollandais.

Le **sang-dragon faux** est une gomme arabique colorée avec du bois de Brésil ou avec le sang-dragon lui-même.

Le **sang-dragon gris** est une liqueur composée d'eau-de-vie, de vin de Madère, de jus de citron, de cannelle, de girofle en poudre, de muscade et de croûtes de pain brûlées. On en fait usage en Amérique comme d'un confortatif.

SANGSUES.

Latin, SANGUISUGA, HIRUDO; — anglais, LEECH, HORSE-LEECH; — allemand, BLUTIGEL; — espagnol, SANGUIJUELA; — portugais, SANGUISUGA.

SANGSUE MÉDICINALE.	SANGSUE OFFICINALE.
— DE MER.	— TERRESTRE.

Les **sangsues** sont des animaux articulés dont le corps est cylindrique, tronqué, dilatable, lisse et sans organe extérieur apparent. Il en existe un certain nombre d'espèces; Linné en avait formé le genre *hirudo*. On les divise aujourd'hui en plusieurs classes, distinguées par leur mode de reproduction et leur appareil digestif. (Voyez le *Journal de Pharmacie*, t. VIII, p. 29; t. X, p. 57 et 593).

Leur tête est armée de trois lances ou dents de scie assez fortes pour percer la peau d'un cheval ou d'un bœuf; la bouche est le corps de la pompe et la langue ou mamelon charnu en est le piston. C'est par le jeu de cet appareil que le sang monte dans l'estomac de l'animal, formé d'une poche membraneuse divisée en vingt-quatre petites cellules.

Les sangsues sont hermaphrodites et ont les organes de la génération conformes à ceux du limaçon. Leur respiration s'opère à l'aide de stigmates, car, plongées dans l'huile, elles vivent plusieurs jours. Elles se plaisent dans les ruisseaux, les étangs et les eaux dormantes. On préférera celles qui sont de moyenne grosseur, à petite tête, à dos rayé vert et jaune et à ventre rougeâtre.

Pour remédier aux ravages que pourrait occasionner une sangsue en s'introduisant dans l'œsophage, il suffirait d'avaler de l'eau salée; pour la détacher de la peau, il suffit d'appliquer sur sa tête un grain de sel, et pour arrêter le sang des blessures qu'elle fait, on place dessus une compresse imbibée d'eau-de-vie ou d'eau alumineuse.

L'emploi de ces animaux en médecine en a développé un commerce étendu.

La **sangsue médicinale** ou *sangsue grise* est longue de 10 à 12 centim. et vit dans les eaux douces de l'Europe et par-

ticulièrement dans les contrées tempérées et septentrionales; elle ressemble à la sangsue officinale. Son dos est vert foncé et marqué de six bandes longitudinales, ferrugineuses et dépourvues de taches noires; les bandes intermédiaires sont marquées de cinq en cinq de taches sombres, triangulaires ou carrées; quelquefois elles sont assez allongées pour se confondre; leurs segments sont munis de petits mamelons grenus qui disparaissent à la volonté de l'animal; son ventre est vert jaunâtre, taché de noir et bordé de deux raies longitudinales, larges et rapprochées.

Cette espèce est du genre sanguisuga et se recherche autant que les sangsues officinales.

Les **sangsues de mer** se rencontrent dans l'Océan-Pacifique, au Chili, et sont de plusieurs couleurs; les unes sont rouges de feu, les autres vert bleuâtre ou vert grisâtre; elles sont articulees par bandes annulaires relevées sur les flancs par deux mamelons qui leur servent à ramper comme les chenilles. Chaque mamelon porte une sorte de nageoire composée d'une infinité d'épines blanches, subtiles et aigües, qui entrent dans les doigts quand on touche l'animal. Ses nageoires supérieures sont accompagnées d'un panache vert gris et composées de très-petites fibres branchues qui s'abattent sur son dos en forme de vers entrelacés lorsque l'animal nage.

Cette espèce de sangsue n'a pas d'emploi en médecine.

La **sangsue officinale** ou *sangsue verte* habite les eaux douces des mares et des fossés; c'est la plus grosse que l'on connaisse; elle a souvent plus de 15 centim. de longueur sur 15 millim. de largeur; son corps est déprimé, brun verdâtre ou clair et marqué de six bandes longitudinales et rouilleuses; celles du milieu sont claires et portent des mouchetures noirâtres; les intermédiaires sont plus obscures et les marginales presque entièrement noires; ses segments sont lisses, à bords saillants et d'un vert roussâtre plus clair que celui du dos. Son ventre est olivâtre et porte deux raies longitudinales latérales, formées de taches noires rapprochées. Ses yeux sont saillants et ses mâchoires blanches; ses petites dents, fort acérées et aigües, sont au nombre d'environ soixante paires. On remarque sur son dos de petits points diaphanes, rangés transversalement et correspon-

dant aux organes de la respiration. Cet animal offre trois variétés : la première, à bandes dorsales interrompues ; la seconde, à bandes réduites et à points noirâtres ; la troisième, à bandes réunies par des mouchetures transversales.

Les **sangsues terrestres** existent à l'île de Ceylan ; elles sont très-menues et longues de 5 à 10 centim. On les rencontre dans les saisons pluvieuses et elles s'attachent aux jambes des voyageurs avec une telle rapidité qu'on a de la peine à s'en préserver ; leurs morsures ne sont point dangereuses. On s'en sert dans la thérapeutique.

Ce commerce a pris un développement majeur en France, et on a épuisé les sources de production et les réservoirs établis dans les départements de la Gironde, des Deux-Sèvres, de la Loire-Inférieure, de Loir-et-Cher, de Maine-et-Loire et de la Vendée. Aussi a-t-on recours aux contrées éloignées pour alimenter cette branche d'industrie.

On divise les sangsues en quatre choix : le premier, de *grosses sangsues* pesant 2 kilogr. 3/4 à 4 kilogr. le mille, vaut 100 à 200 fr. ; le second, de *moyennes sangsues* pesant 1 kilogr. 1/8 à 1 kilogr. 1/4 le mille, vaut 70 à 80 fr. ; le troisième, de *petites moyennes* pesant 625 à 750 grammes, vaut 50 à 90 fr. le mille, et le quatrième, de *sangsues filets*, vaut 20 à 50 fr. le demi-kilogramme. Les sangsues en sorte viennent ensuite et se vendent 18, 45 et 50 fr. le demi-kilogr.

Les sangsues de l'étranger arrivent quelquefois mêlées à des sangsues très-grandes que l'on nomme *sangsues de vache* et qui pèsent jusqu'à 10 kilogr. le mille.

La Hongrie, la Russie, la Turquie et l'Egypte en fournissent des quantités majeures. Elles arrivent à Paris dans des sacs de toile chargés sur des fourgons bien suspendus. Ils contiennent chacun 4 à 5 kilogr. de sangsues, que l'on trempe dans l'eau toutes les vingt-quatre heures, en nettoyant les sacs chaque fois.

Les sangsues de Turquie et d'Egypte arrivent à Marseille dans des baquets d'argile humectés. On les dirige sur la capitale par Lyon comme celles de Hongrie et de Russie.

Cette industrie peut donner d'immenses bénéfices, et il est à souhaiter qu'une concurrence s'établisse pour faire diminuer

le prix de ces animaux. On multiplie les sangsues dans des réservoirs près des sources d'eaux vives.

SANGUINE. (Voyez HÉMATITE).

SANICLE.

Latin, SANICULA ; — anglais, SANICLE ; — allemand, SANICKEL ; — espagnol, SANICULA ; — portugais, SANICULA SOLDA REAL ; — italien, SANICULA.

La **sanicle** est une plante de la *Pentandrie digynie* de Linné et de la septième classe des ombellifères de Tournefort. Elle pousse dès sa racine des feuilles larges, rondes, dures, divisées en cinq parties, dentelées, lisses, vert luisant ou rougeâtres et portées par de longs pétioles. Il s'élève d'entr'elles des tiges rousses de 3 à 4 décim., qui soutiennent de petites fleurs composées de cinq pétales rouges ou blancs, disposés en roses ; leurs calices deviennent des fruits ronds contenant deux graines plates d'un côté, convexes de l'autre et hérissées de pointes. Sa racine est grosse, fibrée dans le bas, noirâtre en dehors et blanchâtre en dedans.

Ce végétal croît dans les forêts; il est vulnéraire et astringent. Ses feuilles entrent dans l'eau vulnéraire et son suc dans l'emplâtre opodeldoch.

SANTAL. (Voyez BOIS DE SANTAL).

SANTALINE, matière colorante du santal rouge. Elle est solide et se décompose comme les résines. Elle ne se dissout pas dans l'eau, mais elle est soluble dans l'alcool, l'éther, l'acide acétique et les solutions de potasse, de soude et d'ammoniaque. On l'obtient en traitant par l'alcool bouillant le bois de santal rouge râpé.

SANTOLINE. (Voyez BARBOTINE).

SAPAN. (Voyez BOIS DE SAPAN).

SAPHIR.

Latin, SAPPHIRUS; — anglais, SAPHIRE ; — allemand, SAPHIR, SAPPHIR ; — espagnol, SAPHIR, SAPHIRO; — portugais, SAFIRA, SAPHIRA ; — italien, SAFFIRO, ZAFFIRO; — hollandais, SAFFIERSTEEN ; — polonais, SZAFIR ; — russe, JACHMET.

SAPHIR ORIENTAL.
— OCCIDENTAL.
— COULEUR D'EAU.
SAPHIR BLEU.
— DE FRANCE.

Le **saphir** est une pierre précieuse à laquelle M. Haüy a donné le nom de *télésie*, c'est-à-dire corps parfait. Elle vient de Ceylan et a figuré comme parure dès les temps les plus reculés. Les princes de l'Église en portent ordinairement. On en distingue cinq espèces.

Le **saphir oriental**, d'une belle couleur bleu céleste, est net et d'une couleur franche et veloutée. Il se trouve à Ceylan et dans les montagnes de Capelan.

Le **saphir occidental** se rencontre au Brésil. Il est blanc clair, mêlé de bleu céleste et possède un reflet verdâtre qui lui fait prendre le nom de *saphir plombé*. On le trouve aussi en Silésie et en Bohême.

Le **saphir couleur d'eau** ou *diaphane*, dont la transparence et la limpidité font la valeur, nous vient de Ceylan.

Le **saphir bleu verdâtre** est chatoyant et se trouve en Perse.

Le **saphir de France** se trouve dans les ruisseaux d'Expailly en Valais, sous forme de pierre bleue ou de cristal de roche coloré d'azur.

Les saphirs sont recherchés pour orner les vases qui décorent les appartements. On les imite avec des cristaux de roche rougis au feu et trempés dans des bains de teinture. Le saphir de prix se vend au carat et les autres à la pièce. Cette pierre trouve en tous pays un débouché facile chez les joailliers.

SAPIN. (Voyez BOIS DE SAPIN).

SAPONAIRE.

Latin, SAPONARIA; — anglais, SOUPWORT; — allemand, SEIFFENKRAUT; — espagnol, SAPONARIA; — portugais, SAPANARIA, SAVOEIRA, LIRIO DOS TINTUREIROS; — italien, RADICE SAPONARIA SAPONARIŒ.

La **saponaire** ou *savonnière* est une plante de la *Décandrie digynie* de Linné et de la huitième classe des caryophyllées de Tournefort. Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de 6 à 7 dé-

cimètres, grêles, rondes, nouées, rougeâtres et faibles. Ses feuilles sont larges, nerveuses, petites et opposées. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont composées de cinq pétales pourprés, rosés ou blancs, odorants et renfermant dix étamines et deux pistils ; elles sont soutenues par des calices oblongs. Son fruit contient beaucoup de semences menues, rouges et rondes. Ses racines sont longues, rougeâtres, nouées, traçantes et fibreuses.

Ce végétal croît dans les lieux humides et se cultive dans les jardins. Il est diurétique, anthelminthique et s'emploie dans les maladies cutanées, les blennorrhagies, la jaunisse et la syphilis. On en fait un extrait souverain contre les engorgements lymphatiques.

SAPONINE, produit extrait par M. Pfaff des feuilles et des racines du sapouaire, du jalap et du polypode vulgaire, en traitant leur extrait aqueux par l'alcool chaud et en faisant évaporer la solution obtenue. Ce corps est brun clair, translucide, solide, inodore, amer, soluble dans l'eau et dans l'alcool aqueux, insoluble dans l'alcool pur, l'éther et les huiles volatiles ; la potasse et l'eau de chaux le colorent en jaune sans le précipiter. Il n'a pas d'emploi.

SAPOTILLE. (Voyez GRAINE DE SAPOTILLE).

SAPPARE. (Voyez DISTHÈNE).

SARCOCOLLE ou *colle-chair*. (Voyez GOMME SARCOCOLLE).

SARSEPAREILLE. (Voyez SALSEPAREILLE).

SARDE. (Voyez SARDINE).

SARDINE.

Latin, SARDA ; — anglais, SARDELS, SARDINES ; — allemand, SARDELLEN ; — espagnol, SARDINAS ; — portugais, SARDINHAS ; — italien, ACCIUGHE, SARDINE, SARDELLE.

SARDINE DU PORT-LOUIS.
— DE CONCARNEAU.
— DE DOUARNENEZ.
— DE DALMATIE.
— DU LANGUEDOC.
SARDINE DES CÔTES D'ANGLETERRE.
— DE NORWÉGE.
— SORRETTE.

La **sardine** ou *sarde* est un poisson de mer de l'ordre des abdominaux, dont les nageoires inférieures sont placées sous le

ventre. Il a la tête dorée, le ventre blanc et le dos vert de mer et blanchâtre. Il abonde dans le département du Finistère et sur les côtes de Bretagne, de Belle-Isle jusqu'à Brest. Il se pêche de juin en novembre avec des filets tendus contre la marée ; on se sert comme amorce d'œufs de morues provenant des pêches norwégiennes, danoises et hollandaises, nommés *stocfishs, rogues, raves* ou *résures*. Une chaloupe sardinière en consomme jusqu'à sept ou huit barils par pêche. Dans une journée, on peut prendre jusqu'à 25 à 30 milliers de sardines. Celles qui sont destinées à être conservées se salent en grenier ou en magasin. On les met à égoutter pendant une ou deux heures ; on les entasse en rond de manière à ce que les têtes soient en dehors et les queues en dedans ; on jette sur elles du sel de couche en couche, et on élève ces tas à la hauteur de 1 m. environ ; on les laisse ainsi deux ou trois jours avant de les livrer à la consommation. On les nomme *sardines fraîches*.

Les sardines qu'on veut embariller, après avoir subi l'influence du sel pendant douze jours, sont enfilées par la gueule et par les oreilles, en brochettes. On les transporte ainsi au bord de la mer pour les tremper plusieurs fois dans l'eau ; on les suspend ensuite pour les sécher et on les arrange dans des futailles comme les harengs en les soumettant à une forte pression ; le poisson rend alors une huile corruptrice et peut se conserver sept à huit mois après ce temps. Les sardines deviennent rousseuses, rances et fétides. Cette préparation se nomme *malestrau* ou *harengade*.

On met aussi ces poissons en saumures dites *anchoisées*, en les arrangeant dans des pots de terre de diverses grandeurs, que l'on couvre d'une saumure salpêtrée et rougie avec de l'ocre fine.

On prépare aussi à Nantes la sardine dans l'huile ; on la fait frire dans ce liquide et on l'arrange avec soin dans de petites boîtes carrées en fer blanc de 50 décagr. à 1 kilogr.

Les sardines en barils, pour être de bonne qualité, doivent être blanches, fermes et d'une grosseur médiocre.

Le commerce de ce poisson est très-important à Bordeaux, à La Rochelle, à Nantes et à Bayonne.

La sardine pressée au Port-Louis (département du Morbihan)

est la meilleure. Elle est petite et bien préparée en futailles pesant 85 à 90 kilogr. Les marques les plus estimées sont MG., ML., LC. et GT.

La **sardine de Concarneau** (département du Finistère) tient le second rang. Elle est grosse et renfermée en barils dont les meilleures marques sont MG., L., G., P., LE.

La **sardine de Douarnenez,** plus grosse que les précédentes, est logée en barils de 85 à 90 kilogr. Les meilleures marques sont ML., GT.

Les barils de sardines sont en bois blanc, sans ventre et percés de plusieurs trous allougés, pratiqués pour faciliter l'écoulement de l'huile et de l'eau que la presse a détachées de leur contenu. Il n'est rien alloué pour la tare de ces colis.

Les sardines de Belle-Isle en mer sont estimées autant que celles du Port-Louis. Celles de Pornic sont aussi renommées.

La **sardine de Dalmatie** se pêche en mai et en juin, près l'île de Dissa. Elle est si abondante qu'elle suffit non-seulement à la Grèce, mais à une grande partie de l'Italie. Les Turcs en font usage pour se purger.

La **sardine du Languedoc** ressemble à celle de Douarnenez. Elle se consomme dans le Roussillon, le Dauphiné et le Lyonnais. Cette en approvisionne ces localités.

Les **sardines d'Angleterre** sont les plus grandes connues. Elles sont renfermées dans des futailles de forte dimension et se consomment sur les côtes qui les produisent.

Les **sardines d'été de Norwége** sont mises en saumure comme les anchois et sont consommées par les peuples du Nord. On les nomme *breisling*. Elles sont tellement abondantes que d'un coup de filet on en preñd souvent quarante à cinquante barriques.

Les **sardines sorrettes** se préparent, comme le hareng, fumées ou grillées. Il en circule peu dans le commerce. On les achète au nombre.

Les pêcheurs de sardines se servent quelquefois pour appât de gueldre, *guilduille* ou *guildre,* substance nuisible à la conservation du poisson.

Cette pêche produit en France, année courante, deux millions de francs.

SARDOINE ou *sardony*. (Voyez AGATHE ONIX).

SARRASIN. (Voyez BLÉ NOIR).

SARRETTE.

Latin, SERRATULA; — anglais, SAW WORT; — allemand, SCHARTE; — espagnol, SERRATULA; — portugais, SERRATULA, SERRALHA, BOTONICA OU COROA DE REI; — italien, SERRATOLA.

La **sarrette,** *serrette* ou *sarette*, est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné et de la douzième classe (fleurs à fleurons) de Tournefort. C'est une espèce de jacée qui pousse dès sa racine des feuilles oblongues, larges, dentelées ou crénelées et vert obscur. Sa tige, qui s'élève à un mètre environ, est droite, ferme, cannelée, rougeâtre et se divise en plusieurs rameaux portant des feuilles découpées; ses fleurs naissent aux sommets des branches, en forme de têtes oblongues et écailleuses formant un bouquet de fleurons purpurins évasés et découpés en lanières; ses semences sont aigretées; sa racine est fibreuse et amère.

Ce végétal croît dans les bois et dans les prés. Il est vulnéraire. On s'en sert en décoction et pour la teinture jaune.

SARRIETTE.

Latin, SATURECA, — anglais, SAVORY; — allemand, SATUREY; — espagnol, CENIZO, AXEDRIA, SAGERIDA, SEGURELA, GAUZUL; — portugais, SEGURELLA, CIGURELHA; — italien, SANTO-REGGIA, SAVOREGGIA, SATUREJA, TIMBRA.

La **sarriette,** *sadrée* ou *savorée*, est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe (labiées) de Tournefort. Elle pousse des tiges rondes, rougeâtres, velues et de 6 à 7 décim. de hauteur. Ses feuilles sont petites, oblongues, velues, percées de petits trous apparents, odorantes et aromatiques. Ses fleurs sont petites, labiées, clair-semées, blanches et purpurines; ses fruits sont des capsules qui ont servi de calices aux fleurs et qui renferment des semences menues et rondes au nombre de quatre; sa racine est petite, simple et ligneuse.

On cultive ce végétal dans les jardins et il sert aux usages culinaires. Il est nerval, stimulant, emménagogue, stomachique et

aphrodisiaque. On s'en sert en infusion théiforme pour réveiller l'appétit et dans les faiblesses d'organes.

SARRILLE DE STORAX. (Voyez STORAX EN PAIN).

SASSAFRAS.

Latin, LAURUS SASSAFRAS; — anglais et allemand, SASSAFRAS; — espagnol, SASSAFRAS, SALSAFRAS, SALSAFRASIA, ZARZAFRAS DE INDIAS; — portugais, SASSAFRAS, SALSAFRAZ; — italien, SASSAFRASSO.

Le **sassafras**, *salsafras, saxifras* ou *bois de cannelle*, est un des quatre bois sudorifiques. Ses racines sont employées en médecine. (Voyez BOIS DE SASSAFRAS).

Elles nous sont apportées de l'Amérique méridionale en souches ou en morceaux divers, très-ramifiés et couverts d'une écorce rouilleuse. Leur odeur est forte et aromatique. On doit préférer les plus lourdes, les plus odorantes et les plus nettes.

Elles nous parviennent sans emballage comme les bois de teinture. Elles sont sudorifiques et s'emploient dans les affections syphilitiques, les rhumatismes et les inflammations chroniques de la peau. Leur teinture alcoolique et leur huile volatile sont des médicaments stimulants.

SATURNE, nom donné au plomb par les alchimistes.

SATYRION ou *testicules de chien*, plante de la *Gynandrie diandrie* de Linné et de la onzième classe (anomales) de Tournefort. Ses feuilles sont larges et épaisses; sa tige est anguleuse et s'élève à 3 décim. environ; elle porte à sa sommité des fleurs disposées en épis, rouges, purpurines et marquées de taches; ses racines sont tubéreuses et forment deux bulbes pendantes : l'une grosse et bien nourrie, l'autre petite, molle, flasque et ridée.

Cet orchis croît dans les champs. La médecine s'en sert comme du salep après lui avoir fait subir les mêmes préparations.

SAUGE.

Latin, SALVIA; — anglais, SAGE; — allemand, SALBEY; — espagnol, SALVIA; — portugais, SALVA; — italien, SALVIA; — hollandais, SALIE, SALVIE; — russe, SCHALWEJA.

SAUGE OFFICINALE.	SAUGE SAUVAGE.
— DE PROVENCE.	— DE CANDIE.

La **sauge** est une plante de la *Diandrie monogynie* de Linné et de la quatrième classe (labiées) de Tournefort, dont il existe douze espèces; nous ne parlerons que des quatre principales.

La **sauge officinale** pousse des tiges ligneuses, rameuses, velues, vert blanchâtre et garnies de feuilles oblongues, larges, obtuses, ridées, rudes, blanchâtres, épaisses, cotonneuses, sèches, odorantes, aromatiques, amères et styptiques; ses fleurs, qui naissent en épis à ses sommités, sont labiées, odorantes, d'un bleu purpurin et soutenues par un calice ample découpé en cinq parties; son fruit est une capsule qui a servi de calice à la fleur et qui renferme quatre semences rondes et noirâtres; sa racine est dure et ligneuse.

On se sert de ses feuilles comme d'un aromate et on en fait usage en médecine en infusion théiforme. Elles sont stimulantes, nervales, stomachiques, emménagogues et résolutives. Elles font partie de plusieurs préparations officinales, telles que l'eau de mélisse, l'eau vulnéraire, le vin aromatique, l'élixir de Mynsicht et le sirop de Stœchas et d'érésymum composé.

La **sauge de Provence** ou *sauge petite (salvia minor)* pousse des tiges semblables à celles de l'officinale; ses feuilles sont plus petites, moins larges, plus blanches, ridées, rudes et plus aromatiques; elles sont accompagnées de deux petites feuilles de la forme d'une oreille; ses fleurs, ses semences et sa racine sont du reste absolument semblables à celles de la précédente.

Ses feuilles s'emploient de préférence à toutes les autres dans la médecine et la pharmacie. Nos pays méridionaux en fournissent beaucoup.

La **sauge sauvage** ou *sauge des bois,* que Linné a nommée *scorodonia* et qu'il a placée dans sa *Didynamie gymnospermie,* est une espèce de germandrée qui pousse des tiges carrées, velues, noirâtres ou purpurines et remplies d'une moelle blanche; ses tiges s'élèvent à un mètre environ; ses feuilles ressemblent à celles de la petite sauge, mais sont plus larges, plus molles, velues, d'un vert brun, dentelées et amères; ses fleurs sont labiées et d'un blanc pâle; son fruit est une capsule qui a servi de calice à la fleur et qui renferme quatre semences noirâtres et arrondies; sa racine est ligneuse, flexible et fibrée.

Ce végétal croît dans les lieux incultes. Il est stimulant, vulnéraire et incisif.

La **sauge de Candie** est la plus belle espèce connue *(salvia cretica)*. C'est un arbrisseau touffu de 6 à 8 décim. dont le tronc est tortu, dur, cassant, épais, roussâtre et couvert d'une écorce grise et gercée; ses rameaux sont carrés, opposés, blanchâtres, cotonneux et garnis de feuilles opposées par paires, chagrinées, blanchâtres, frisées, veinées, raides, dures, pointillées et soutenues par un pédicule long de 16 à 18 millim.; ses fleurs naissent en épis rangés par étages serrés; chaque fleur est un tuyau blanchâtre évasé en deux lèvres dont la supérieure est creuse, velue et bleuâtre foncée; l'inférieure est plus longue et découpée en trois parties; la partie moyenne s'arrondit et se rabat en manière de côte; elle est échancrée, bleue, frisée, marbrée et panachée de blanc. Ces fleurs sont garnies d'étamines blanchâtres et d'un pistil garni de quatre embryons qui deviennent des graines ovales, noirâtres et longues.

Cette sauge a une odeur très-forte. Elle est souvent piquée par des insectes qui y déterminent des tumeurs dures, charnues, gris cendré et cotonneuses, d'un goût très-agréable; leur chair est consistante et on les appelle *pommes de sauge*. Elles sont vendues aux marchés de Ratimo, de Canea et de quelques autres lieux de production.

SAULE.

Latin, SALIX; — anglais, WEILLOW; — allemand, WEIDE; — espagnol, SAUCE SALCE; — portugais, SALGUIERO; — italien, SALICIO, SALICE, SALGARO.

SAULE BLANC. SAULE MALE.

Le **saule** est une plante de la *Dioécie diandrie* de Linné et de la dix-neuvième classe (fleurs à chatons) de Tournefort. Il en existe vingt espèces grandes, petites et à branches flexibles qu'on emploie comme l'osier. Nous ne citerons que les deux principales.

Le **saule blanc** est grand et couvert d'une écorce unie, douce au toucher, pliante et flexible; celle de ses rameaux est purpurine et pâle; son bois est blanc, pliant et difficile à rompre; ses feuilles sont longues, étroites, velues, blanches, molles

et passagères. On le distingue en mâle, femelle, stérile ou fertile.

Le **saule mâle** porte des chatons le et saule femelle des fruits. Les chatons sont des épis longs, supportant les étamines; Les fruits sont des capsules membraneuses et oblongues, contenant des semences déliées et aigretées.

Le bois de saule sert à faire des pieux, des perches, des échalas, des claies et des liens; son écorce est amère, astringente et aromatique. On l'emploie en médecine comme fébrifuge, à la dose de 15 à 30 grammes, et en décoction à celle de 30 et 60 grammes. M. Fontana, pharmacien italien, en a obtenu une substance saline, nommée *salicine*, qui peut, d'après lui, remplacer le sulfate de quinine.

SAUMON.

Latin, SALAMO ;— anglais, SALMON ;—allemand, LASCH, SALM ;— espagnol, SALMON ; — portugais, SALMA ; — italien, SERMONE; SALAMONE ; — russe, LEMGA.

Le **saumon** est un poisson du genre des abdominaux, dont les nageoires abdominales sont placées sous le ventre. Il est abondant dans l'Océan et rare dans la Méditerranée. Sa chair est très-estimée ; son corps est épais et allongé, sa tête petite et conique, sa peau épaisse. Il acquiert promptement une grosseur considérable ; on en voit qui pèsent jusqu'à 18 kilogr. ; sa bouche est grande et garnie de dents ; ses yeux sont larges, sa chair rouge, friable, indigeste et facile à se corrompre. Il remonte les fleuves et les rivières pour y frayer, et c'est dans les eaux douces qu'on le pêche. Les parages où il abonde sont les côtes de la Baltique, de l'Ecosse et de la Norwége. La Hollande en fournit à Paris par la voie d'Anvers. Ces contrées, ainsi que les côtes de Bretagne, en préparent de salés, de secs et de fumés, qui se conservent long-temps. Les saumons d'Ecosse jouissent à juste titre d'une préférence marquée.

Le saumon en conserve figure en grand dans le commerce des poissons salés.

Il circule en barils de 100 kilogr. net, exempt du sel et de la saumure que l'on met de côté pour en reconnaître le poids.

On doit préférer le saumon franc, rose, bien découpé et en morceaux entiers.

SAUVE-VIE. (Voyez RUE DES MURAILLES).

SAVINIER. (Voyez SABINE).

SAVON.

Latin, SAPO; — anglais, SOAP; — allemand, SEIFFE; — espagnol, XABON; — portugais, SAVAO; — italien, SAPONE; — hollandais, ZOEP; —danois, SŒBE;—suédois, TVAL GROENL, SAPA; — polonais MYLO; — russe, MULO.

SAVON D'ALICANTE.	SAVON MOU.
— ARSENICAL DE BECŒUR.	— NOIR.
— BLANC.	— PIQUÉ.
— BLEU PALE.	— RECUIT.
— BLEU VIF.	— DE SUIF.
— FONDU.	— DE TOILETTE.
— JAUNE.	— VÉGÉTAL.
— LIQUIDE.	— VERT.
— MARBRÉ.	— DE VERRERIE.

Le **savon** est une substance produite par la combinaison des bases alcalines salifiables avec les huiles fixes végétales ou animales. Sa consistance est plus ou moins solide et provient de la présence de la soude ou de la potasse. La première produit des pâtes sèches et la seconde des pâtes molles.

Quelques auteurs font dériver son nom de *sapo*, vieux mot français; d'autres prétendent que c'est un mot celtique et bas-breton. Il est plus présumable que le savon a pris son nom de Savone, ville de l'état de Gênes en Italie, où la femme d'un marin en fit la découverte en faisant l'essai d'une lessive de soude.

Elle remarquait que son linge devenait très-blanc, mais qu'il s'usait beaucoup. Ayant abandonné dans un vase un reste de lessive et de l'huile et l'ayant placé sur le feu par hasard, elle en obtint une pâte consistante; elle essaya d'en frotter son linge qui se couvrit d'une mousse abondante. Satisfaite de cet essai, elle monta avec son mari un atelier où ils fabriquèrent d'assez grandes quantités de savon pour en fournir au commerce de Gênes d'où on le transporta dans toute l'Europe.

La chimie a perfectionné les procédés de préparation du savon, en expliquant la liaison intime de l'huile et de l'alcali.

Au quinzième siècle, Alicante et Carthagène en Espagne riva-

lisaient avec Gênes et Goëte pour cette fabrication; ces villes approvisionnaient les pays étrangers et la France par Marseille. Cette dernière ville finit par se livrer à cette industrie et ses produits acquirent une juste célébrité.

Le savon est une composition chimique de matières grasses, d'huile et d'alcali, comme nous l'avons déjà dit.

Dans les ateliers, on prépare la lessive à froid avec un poids égal de soude d'Alicante factice et de chaux vive réduite en poudre; le tout, humecté d'eau, forme une masse pulvérulente. On verse sur ces corps un poids d'eau double du leur; le liquide passe à travers le filtre et se rend dans un récipient préparé. On poursuit l'opération avec de nouvelle eau jusqu'à ce qu'on n'obtienne qu'une lessive insipide par laquelle on commence la saponisatiou en l'unissant avec l'huile dans de vastes chaudières. 7 mille kilogr. d'huile commune produisent régulièrement 11 mille kilogr. de savon dont on forme 100 demi-caisses.

On verse successivement sur cette huile les lessives précitées qui la condensent; le feu violent qu'on entretient sous les chaudières pendant huit jours, finit par lui donner une consistance suffisante. On commence alors à faire le marbrage en plaçant, au-dessus de la cuve, deux hommes qui, avec une longue perche, en agitent fortement le contenu. On verse en même temps des lessives dans le mélange pour le rendre liquide. La pâte se divise alors en formant des globules bleus qui colorent diversement la masse. Ce travail est difficile et essentiel.

Quand la pâte est perfectionnée, on la coule dans des *mises* placées dans un endroit frais. Elle s'y refroidit et acquiert une fermeté que le temps augmente. Au bout de quinze jours, le produit est livrable au commerce.

Le savon doit être consistant, bien marbré et peu sensible à la température; il doit durcir au soleil et devenir transparent. Sa couleur blanche doit être nacrée; sa couleur bleue disparaît souvent à l'air. Plus le savon est blanc, plus il est estimé; s'il est piqué, on ne le doit pas rejeter, car cela prouve qu'il n'a pas absorbé à la levée de la cuite toute l'eau qu'il devait prendre. Ce défaut provient de ce que le sulfure de fer s'est détaché de la masse savonneuse.

Dans le midi de la France, on aime le savon jaunâtre et la pâte

douce ; dans le nord, au contraire, on préfère une couleur blanche et une coupe ferme.

Le **savon d'Alicante** est fort estimé pour le dégraissage des laines. Barcelonne, la Corogne, Malaga et Valence en fournissent d'excellent. Il s'introduit en France en barils de pâte molle et se nomme *savon vert* ou *noir*. Il dépasse souvent dix et douze degrés d'alcali. Les futailles qui le contiennent pèsent 50 à 100 kilogr. et jouissent d'une tare nette.

Savon arsenical de Becœur. (Voyez TAXIDERMIE).

Le **savon blanc** est un produit français qui n'a pas trouvé de rival. Marseille conserve le privilége de sa fabrication. Il sert à dégraisser les soies. En médecine et en pharmacie, il est souvent fraudé et contient une surabondance d'eau ; on le reconnaît en le soumettant à la chaleur d'une étuve ; si les pains conservent leur forme, le savon sera bon; s'ils se déforment et se resserrent, il aura été fraudé. On le met en pains carrés de 5 décim. de long sur 4 de large et 1 d'épaisseur, pesant de 12 à 20 kilogr.; quatre ou cinq pains sont placés dans des caisses nommées *tambours* ou *tierçons* de 75 à 100 kilogr. On accorde la tare réelle.

Le savon blanc doit présenter une pâte grasse, ferme et jaunâtre, et avoir une bonne odeur d'huile fraîche et de lessive soignée.

Le **savon bleu pâle** est en pains allongés et carrés, de 15 centim. d'épaisseur en tous sens sur une longueur de 3 à 5 déc. Sa croûte est blanche et son intérieur est marbré de blanc et d'azur. On le met en demi-caisses, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **savon bleu vif,** *savon marbré* ou *madré,* est en pains semblables à ceux du précédent. Leur croûte ou mariteau est rougeâtre et leur intérieur est marbré d'un bleu plus vif. Cette couleur s'établit au moyen de cinabre ou de coupe-rose (sulfate de fer), délayés dans la pâte de savon liquide. Cette préparation demande une grande habitude. Ce produit figure dans le commerce dans le même encaissage que le précédent. On accorde la tare réelle.

Ces savons circulent généralement dans le commerce et leur choix doit se faire scrupuleusement. Leur coupe se distingue en douce et ferme ; la première cède facilement au couteau sans se

briser; la seconde résiste davantage et se brise plus ou moins. Le savon qui suinte est de mauvaise qualité et de mauvais usage. Celui qui a subi une surabondance d'eau donne souvent un déchet de 20 à 25 pour 100. On mélange quelquefois ce produit avec de la chaux, de l'amidon, du plâtre ou de la farine. Cette falsification se reconnaît en le dissolvant dans une lessive placée dans un vase au fond duquel on retrouve les substances étrangères. Les savons acides fermentent vivement avec les acides eux-mêmes; ils troublent l'esprit de vin et donnent à l'eau une couleur opale. Leur coupe est ferme ordinairement.

Le gouvernement français a rendu un décret le 1[er] avril 1811, qui exige que tout fabricant de savon mette sa marque sur ses produits et le nom de l'huile ou de la matière grasse avec laquelle ils auront été fabriqués.

Savon fondu. (Voyez SAVON PIQUÉ).

Le **savon jaune** se fabrique avec des suifs inférieurs et des résidus de graisse et de résine. Les meilleurs sont ceux de Paris, où on les nomme *façon anglaise.*

Le savon liquide, mou, noir ou vert, s'emploie pour le blanchissage du linge commun, à cause de sa mauvaise odeur, et pour le feutrage des draps et des laines. On le fabrique comme les savons secs, mais on substitue à l'huile d'olive celles de colza, d'œillette, de navette, de lin et de chenevis; on remplace en outre la soude par la potasse et la chaux; on se contente d'amener le mélange à une consistance molle. La meilleure huile de graine est celle de chenevis pour cette fabrication. Elle donne un savon qui se conserve long-temps sans se décomposer et qui mousse facilement. Sa couleur verte lui est donnée par l'huile de cameline; sa couleur noire, par l'emploi des noix de galle sèches ou associées au bois de campêche, et sa couleur jaune, par l'huile de colza. Ce produit se prépare dans le nord de la France et circule en barils de 100 kilogr. nets, nommés *tonnes*, ou en moitiés, quarts et huitièmes de tonnes.

Savon marbré. (Voyez SAVON BLEU VIF).

— **mou.** (Voyez SAVON LIQUIDE).

— **noir.** (Voyez SAVON LIQUIDE).

Le **savon piqué** ou *fondu* est celui dont le manteau n'a pas été bien établi, ce qui arrive quand le sulfure de fer se détache

de la masse et présente ça et là des piqûres noires. On le vend meilleur marché, mais il n'en est pas moins bon à l'emploi.

Le **savon recuit** ou *dur de recuit* se prépare pour l'exportation. Il conserve sa fermeté sous tous les climats. On le fabrique avec les lessives qui ont déjà servi. Il est ordinairement marbré et en pains plus courts que les bleus vifs. On le place en caisses qui en contiennent 50 kilogr. On accorde la tare réelle.

Le **savon de suif façon Marseille** se fabrique à Paris et est marqué comme le bleu vif. Son odeur est désagréable et il est d'un très-mauvais emploi.

Le **savon de toilette** se prépare à Paris et à Grasse avec le suif et la graisse de cheval, de même qu'à Windsor en Angleterre. On enlève d'abord l'odeur du suif par la lessive et on l'aromatise diversement. On en fait des tablettes d'une valeur plus ou moins élevée.

Savon végétal. (Voyez ROQUE).

Savon vert. (Voyez SAVON LIQUIDE).

Le **savon de verrerie** est un oxyde de manganèse qui communique au verre en fusion une couleur blanche et détruit les couleurs vertes ou jaunes qui lui sont naturelles. (Voyez OXYDE DE MANGANÈSE).

Il se fabrique en Hongrie, en Russie et en Allemagne, des savons avec le sel de natron et le suif, et en Angleterre, avec la soude, le suif et l'huile de poisson. Leur emploi est satisfaisant.

Le savon sert de réactif pour reconnaître si l'eau est crue ou potable. Il est fondant et apéritif. On le donne comme contre-poison des acides dissous dans l'eau, et comme médicament en pilules de 2 à 3 décigr.

SAVORÉE. (Voyez SARRIETTE).

SAXIFRAGE.

Latin, SAXIFRAGA ; — anglais, STONE BREAK, SAXIFRAGE ; — allemand, STEINBRECH ; — espagnol, CALAFRAGA SAXIFRAGA ; — portugais, SAXIFRAGIA, FUNCHO MARINHO, CALIFRAGA ; — italien, SASSIFRAGA, SASSIFRAGIA.

La **saxifrage** ou *casse-pierre* est une plante de la *Décandrie digynie* de Linné et de la dixième classe (fleurs en roses) de Tournefort. Elle pousse des feuilles rondes, dentelées, épaisses, blan-

ches et attachées à des pétioles velus ; il s'élève d'entr'elles des tiges rondes, tendres, velues, purpurines, rameuses et portant de petites fleurs à cinq pétales disposés en roses blanches. Son fruit est arrondi et contient dans deux loges des semences menues, longuettes et rousses. Sa racine a plusieurs fibres auxquelles sont attachés de petits tubercules rouges, blancs et amers. On les nomme improprement *semences de saxifrage.*

Ce végétal croît dans les lieux incultes, sur les montagnes, dans les bois et les fentes des murailles. Ses tubercules sont apéritifs et entrent dans la composition de l'électuaire béni-laxatif.

Il existe un saxifrage appelé *doré*, qui croît dans les marais et qui possède une saveur amère. On lui accorde des propriétés hépatiques et apéritives.

SCABIEUSE *(scabiosa arvensis)*, plante ordinaire des champs de la *Tétrandrie monogynie* de Linné et de la douzième classe de Tournefort. Elle pousse dès sa racine des feuilles oblongues, velues et laciniées ; il s'élève d'entr'elles des tiges hautes de 1 m., rondes, velues, creuses et revêtues de feuilles semblables à celles d'en bas ; elles supportent des fleurs disposées en bouquets ronds, inégales, bleues et tendres. Ses fruits sont des capsules ramassées en tête, verdâtres et renfermant une semence oblongue et surmontée d'une couronne. Sa racine est longue.

Ce végétal croît dans les prés. On fait usage de ses feuilles, de ses fleurs et de ses racines dans les maladies cutanées, psoriques et dans la variole.

Il existe une scabieuse nommée *succise (scabiosa succisa)* qui croît dans les lieux humides et qu'on connaissait autrefois sous le nom de *mors du diable*. Elle est peu employée.

SCAMMONÉE.

Latin, SCAMONIUM ; — anglais, SCAMMONY ; — allemand, SKAMONIE ; — espagnol, ESCAMONEA ; — portugais et italien, SCAMONEA.

SCAMMONÉE D'ALEP.	SCAMMONÉE EN GALETTES.
— DE SMYRNE.	

La **scammonée** est un suc concret résino-gommeux qui découle par incision ou par expression des racines du *convolvulus scammonia*, plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la première classe (campaniformes) de Tournefort. Elle pousse des-

tiges longues, grêles, sarmenteuses, rampantes et qui s'entortillent aux plantes avoisinantes. Ses feuilles sont larges, pointues, triangulaires, vertes et attachées à des pétioles courts. Ses fleurs, qui naissent dans les aisselles des feuilles, ont la figure d'une cloche purpurine ou blanche; il leur succède des fruits ronds, membraneux et contenant des semences anguleuses et noires. Sa racine est longue, brune en dehors, blanche en dedans et garnie de fibres.

Ce végétal contient un suc laiteux odorant et désagréable. Il croît dans plusieurs contrées du Levant et principalement en Syrie et dans la Natolie.

La **scammonée d'Alep** se distingue en première et en seconde qualité. Elle arrive du Levant à Marseille en bustes ou en boîtes de sapin légères et demi-rondes, de 25 à 30 kilogr. au plus. On accorde la tare réelle.

La première qualité est en mamelons ou fragments irréguliers, non anguleux et couverts d'une poussière gris blanchâtre. Ils se brisent au moindre choc et offrent une cassure peu brillante et peu compacte; leur couleur est gris cendré et mélangée de taches jaunâtres; leurs débris sont cireux, demi-transparents et offrent des cavités poreuses; ils forment, sous la pression, une poudre fine, grise et claire; leur saveur est douceâtre. Ce corps, délayé dans l'eau, y reste suspendu.

Ce produit végétal est un purgatif violent qui doit être employé avec beaucoup de circonspection. Il entre dans plusieurs préparations pharmaceutiques, telles que les pilules de Belloste, la confection Hamech, la poudre de Tribus et l'eau-de-vie allemande. Jadis, on lui faisait subir diverses préparations et on le nommait *diagrède*. Quand on l'avait exposé à la vapeur du soufre ou mêlé à l'extrait de réglisse, on le nommait *diagrède sulfuré*, *glycirrhize* ou *cydonie*.

La seconde qualité est en morceaux légers, caverneux ou spongieux, d'une épaisseur au plus de 27 millim., ou en masses volumineuses, friables, ternes et gris noirâtre; leur odeur est légère et ils sont couverts d'une poussière grise provenant du frottement naturel. Ce produit est quelquefois en pains orbiculaires, aplatis, pesants, compactes et d'une cassure rembrunie, vitreuse et transparente. On doit préférer les plus friables. Cette qualité

arrive en bustes de même contenance que la précédente. On accorde la tare réelle.

La **scammonée de Smyrne** de première qualité ressemble à la deuxième qualité d'Alep. Elle est cependant plus brune, plus compacte, plus pesante, plus terne, plus faible et moins friable. Elle est âcre et amère et sa solution dans l'eau est laiteuse et souvent altérée. On lui accorde une valeur très-minime. Elle arrive en caisses carrées de divers poids qui jouissent de la tare réelle.

On rencontre parfois une scammonée de même nom, d'un brun terne, dure et nullement friable; sa cassure est terreuse et son odeur désagréable. C'est la moins estimée des espèces que nous avons signalées.

La **scammonée en galettes** est le suc du *cynanchum monspeliacum* ou la réunion de diverses résines purgatives. Elle se présente en plaques arrondies, noires, dures, compactes, de diverses dimensions et se cassant difficilement au choc du marteau. En la frottant, elle se fond en un liquide gris foncé, gras, onctueux et tenace. Ce produit est peu employé à cause de son action irritante. On le prépare à Montpellier et à Marseille. Il nous est dirigé en caisses diverses pour lesquelles on accorde la tare réelle.

SCAPOLITHE ou *rapidolithe d'Abilgaard,* pierre en tige fusible au chalumeau, quelquefois couverte de mica argentin. Elle cristallise en prismes aciculaires, aiguillés, gris blanc ou transparents; elle raie le verre.

SCARABÉE, *stercoraire* ou *escarbot (scarabus stercorum),* insecte coléoptère sans cornes qui se tient sur les excréments et en fait sa nourriture. Il y cache ordinairement ses œufs qui y éclosent et passent à l'état de larves et à celui d'insecte parfait. On les préparait autrefois en les lavant dans plusieurs eaux et on les faisait sécher pour en faire une poudre en les macérant dans l'huile d'olive.

SCARIOLE ou *scarole,* espèce de chicorée endive. (Voyez ce mot.

SCEAU.

SCEAU DE SALOMON. SCEAU DE NOTRE-DAME.

Sceau de Salomon, plante commune dans les bois de

l'Europe, nommée par Linné *convallaria polygonatum* et admise dans son *Hexandrie monogynie*. Elle figure dans la première classe de Tournefort.

Ce végétal pousse des tiges de 6 à 7 décim., rondes, lisses, sans rameaux, courbées et revêtues de feuilles alternes, oblongues, larges, nerveuses, luisantes, d'un vert brun en dessus et d'un vert pâle en dessous. Ses fleurs sont suspendues à des pédicules courts, une à une, deux à deux ou trois à trois ; chacune forme une cloche allongée en tuyaux et découpée en six parties, sans calice et de couleur blanche ; son fruit est une baie ronde, molle, verte, brune ou purpurine, contenant trois semences ovales, dures et blanches ; sa racine est grosse, longue, articulée par de gros nœuds garnis de beaucoup de fibres et d'une saveur douceâtre ; elle est vulnéraire, astringente et arrête les écoulements, prise en décoction. On l'utilise à blanchir la peau et à l'animer.

Sceau de Notre-Dame. (Voyez TAMINIER).

SCHISTES, variétés d'argiles formées de lames ou de feuilles superposées, telles que les ardoises. Elles ne se délaient point dans l'eau comme l'argile ordinaire. Leurs variétés distinctes sont les ardoises tabulaires, tégulaires, graphiques, novaculaires et les pierres à rasoir.

SCHŒNANTHE.

Latin, ADROPOGON SCHŒNANTHUS ; — anglais, SŒNANTH, SQUINANT ; — allemand, KAMELEU, KAMELSTROH, CANDISCH HEU ; — espagnol, PAJA DE MECCA ; — portugais, ESQUINANTO, PALHA DE CAMELLO, PALHA DE MECCA ; — italien, SCHINANTO, SQUINANTE.

Le **schœnanthe**, *jonc aromatique, paille de la Mecque* ou *paille de schœnanthe*, est une plante graminée de la *Polygamie monoécie* de Linné. Sa tige, haute d'environ 30 centim., est divisée en plusieurs tuyaux durs qui s'amincissent vers leur sommité ; ses feuilles sont étroites, raides, pointues, d'un vert pâle et très-piquantes. Sa tige se termine par une panicule munie d'involucres rougeâtres ; il en sort un amas de fleurs petites et soutenues par de longs pédicules. Leur base est couverte de longs poils soyeux ; sa racine est petite, dure, sèche, noueuse et chevelue.

Ce végétal, et particulièrement ses feuilles et ses fleurs, ont une odeur suave et persistante. Sa saveur est âcre, aromatique, amère et désagréable. On emploie cette fleur dans la composition de la thériaque, du mithridate, des trochisques odorants, de l'hédicroï et de l'huile de scorpion composée. Elle nous vient de l'Afrique, de l'Arabie déserte et du mont Liban, où elle est si abondante qu'elle sert de fourrage aux chameaux.

Nous recevons rarement de Bourbon et des mers des Indes une autre espèce de paille de schœnanthe qui a une odeur de citron. Ses feuilles sont plus grandes et sa tige a 1 ou 2 mètres de longueur. Elle se termine par une panicule formée de piliers verdâtres dépourvus de poils. Ce végétal n'a jamais donné lieu à des transactions sérieuses ; il s'en est seulement introduit de faibles quantités par l'entremise de certains voyageurs.

SCHLOT, mélange de sulfate de chaux, de sulfate de soude et de muriate de soude. Ce sel triple est figuré en stalactites gypseux sur les boissons des bâtiments de graduation établis près des salines. L'eau en tombant sur eux se divise, s'évapore et dépose la sélinite qu'elle contient. Ce sel se forme aussi au bord des chaudières où l'on fait évaporer l'eau des fontaines salées. Ces produits servent à faire le sel d'Epsum ou sulfate de soude du commerce, par la dissolution réitérée et par la filtration. (V. SULFATE DE SOUDE).

SCHORLS, minéraux cristallisés en rhombes ou en prismes allongés chargés de cannelures et réunis par des fascicules.

Sous ce nom, on désignait autrefois une infinité de pierres précieuses et de produits volcaniques

SCILLE.

Latin, SCILLA ; — anglais, SEA-SQUILL, SEA-ONION ; — allemand, MEERZWIEBEL ; — espagnol, CEBOLLA ALBARRANA, ESCILA ; — portugais, CEBOLLA, ALBARRAA, ARVARAA, ESQUILA, ESQUIRLA, ESQUIROLA, SCILA ; — italien, CEPA SQUILLA, SCILLA, SQUILLA, CIPOLA MARINA PANCRAZIO.

Le **scille** est une plante marine de l'*Hexandrie monogynie* de Linné. Son oignon est utilisé par la médecine. (Voyez OIGNON DE SCILLE).

SCILLITINE, produit incolore et friable, ayant une cas-

sure résiueuse. On l'obtient de l'oignon de scille. M. Vogel et M. Tilloy, de Dijon, ont donné les moyens de le préparer. (Voyez le *Journal de Schaw*, tome VI, page 101).

SCINQUE, reptile de la famille des lézards, que l'on trouve en Lybie, en Égypte et en Italie. Son corps est jaunâtre et argenté; son abdomen est couvert d'écailles; sa langue est entière, sa queue comprimée, ses doigts dépourvus d'ongles, mais garnis d'un rebord, et son corps traversé de petites bandes brunes. Cet animal est ovipare et naît dans le Nil où il se nourrit de plantes aromatiques. Les Égyptiens en font usage comme d'un excitant. On le faisait entrer dans la composition du mithridate et il circulait dans le commerce, desséché dans des plantes aromatiques ou salé.

SCLARÉE *(salvia sclara)*, espèce de sauge. (V. ce mot).

SCOLOPENDRE.

Latin, SCOLOPENDRIA VULGARIS; — anglais et espagnol, SCOLOPENDRA.

La **scolopendre** ou *langue de cerf* est une plante de la *Cryptogamie des fougères* de Linné et de la 11e classe (fleurs à pétales) de Tournefort. Elle pousse dès sa racine huit à dix feuilles longues de 15 centim., lisses, larges, pointues, raides, vertes, luisantes en dessus et astringentes; elles sont précédées d'un pédicule et leur dos est garni de proéminences parallèles et rougeâtres contenant plusieurs coques superposées; chacune d'elles contient des graines nombreuses. Sa racine est fibreuse et noirâtre.

Ce végétal se plaît dans les lieux arides, pierreux, humides et ombragés. Il a une saveur douce et astringente et possède les propriétés du capillaire. Il entre dans la préparation du sirop de chicorée, de l'électuaire catholicum et lénitif.

SCORDIUM, *germandrée, chamaire* ou *chamadas aquatique*, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe de Tournefort. Elle pousse des tiges carrées, velues, rameuses, inclinées et rampantes. Ses feuilles sont oblongues, dentelées, molles, velues et blanchâtres; ses fleurs sont petites, labiées et naissent dans les aisselles des feuilles en tubes évasés, prolongés et découpés en cinq parties rouges;

ses semences sont au nombre de quatre, arrondies et renfermées dans une capsule. Sa racine est fibreuse et traçante. Ce végétal a une odeur d'ail et une saveur amère, astringente et résolutive. On s'en sert en infusion dans les cas d'échymose, de gangrène et d'ulcère. Il donne son nom à l'électuaire diascordium et on en fait une poudre et une teinture à l'alcool.

SCORIOLE. (Voyez ENDIVE).

SCORPION.

Latin, SCORPIO ; — anglais, SCORPION; — allemand, SKORPION; — espagnol, ALACRAN, ESCORPION ; — portugais, ALACRAO, ESCORPIAO ; — italien, SCORPIO, SCORPIONE.

Le **scorpion** est un animal invertébré du genre des arachnides palpistes, c'est-à-dire qui n'ont point d'antennes. Il a les pattes antérieures armées de pinces et le ventre terminé par une queue longue et noueuse dont les derniers anneaux renferment un aiguillon venimeux ; sa tête se confond avec son corselet et son corps est muni de huit pattes ; son venin est dangereux ; son antidote est l'animal lui-même écrasé sur la piqûre récente, ou l'ammoniaque intérieurement et extérieurement. On en prépare une huile qui porte son nom et qui est un souverain antidote contre les morsures de cet animal et une foule de maladies externes.

SCORZONÈRE.

Latin et anglais, SCORZONERA ; — allemand, SKORZONERE ; — espagnol, ESCORZONERA ; — portugais, ESCORCIONEIRA ; — italien, SCORZONERA.

La **scorzonère** est une plante de la *Syngénésie polygamie égale* de Linné et de la troisième classe *(semi-flosculeuse)* de Tournefort, famille des chicorées. Elle comprend une cinquantaine d'espèces; une seule est intéressante pour les usages culinaires; c'est celle qu'on nomme *scorzonère d'Espagne* ou salsifi noir. (Voyez SALSIFIS).

SCOURGEON. (Voyez ORGE).

SCROPHULAIRE.

Latin, SCROPHULARIA ; — anglais, FIGWORTS ; — allemand, BRAUNWURZ, SAUWURZ, FEIGWARZENKRAUT, KAFERWURZ ; — espagnol,

ESCROFULARIA, CELIDONIA MENOR; — portugais, ESCROFULARIA; HERVA SABOEIRA, ORTIGA MORTA; — italien, SCRUFOLARIA, SCROFULARIA.

SCROPHULAIRE GRANDE. SCROPHULAIRE PETITE.

La **scrophulaire** est une plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné et de la troisième classe *(personnées)* de Tournefort. Nous nous bornerons à parler des scrophulaires aquatiques, grandes et petites.

La première, nommée *majeure, herbe du siége* ou *bétoine d'eau*, pousse des tiges de 1 mètre environ, carrées, rougeâtres ou vertes, tendres et remplies de suc. Ses feuilles sont précédées de forts pétioles, opposées, longues de 50 millim., charnues, crénelées, nerveuses, vert brun en dessus, vert clair en dessous et très-désagréables lorsqu'elles sont fraîchement cueillies. Ses fleurs sont personnées, rouilleuses ou rougeâtres; ses fruits sont ronds, pointus et renferment en deux loges deux semences menues et brunes. Sa racine est fibreuse.

Ce végétal est stomachique et carminatif. On s'en sert en infusion et en décoction. Ses feuilles sèches, associées au séné, en corrigent l'odeur.

La petite scrophulaire ou *chélidoine petite* a ses racines en forme de scrophules. (Voyez CHÉLIDOINE).

SÉBADILLE. (Voyez CÉVADILLE).

SEBESTES.

Latin, SEBESTENAS; — anglais, SEBESTINES, BLACK JUJUBES BERRIE; — allemand, SEBESTEN; — espagnol, SEBESTO, SEBESTE; — portugais, SEBESTE DO EGYPTO; — italien, SEBESTEN.

Les **sebestes** sont les fruits d'un arbre de même nom qui croît en Egypte, en Arabie, dans les Indes et que Linné fait figurer dans sa *Pentandrie monogynie*. Ils ont la forme d'une prune ovale, amincie et munie d'un calice persistant. Ils renferment un noyau triangulaire, obtus et contenant deux ou quatre loges. Son parenchyme est rose et mou quand il est fraîchement cueilli, brun et dur quand il est vieux; sa saveur est douceâtre et visqueuse; son amande a le goût de la noisette. Ce fruit s'emploie en décoction comme laxatif et entre dans la composition du si-

rop de tortue et de l'électuaire lénitif. Il arrive du Levant par la voie de Marseille et circule peu aujourd'hui.

SÈCHE ou *seiche*. (Voyez OS DE SÈCHE).

SÉGOVIENNE ou *ségoviane*, laine de seconde qualité résultant du triage des laines qui se fait à Ségovie, en Espagne. On en fabrique les draps d'Elbœuf.

SEIE, palmier des bords de l'Orénoque, peu connu et qui forme un genre particulier. Son régime est chargé de plus de mille fruits d'où l'on retire un beurre de bon goût.

SEIGLE.

Latin, SECALE; — anglais, RYE; — allemand, ROGKEN; — espagnol, CENTENO; — portugais, CELEIO, CEETEIO; — italien, SEGALE, SEGALA; — hollandais, ROG, ROGGEN; — danois, RUG; — suédois, RAG; — polonais, REZ, ZITO; — russe, ROSCH, SEL, JAR.

Le **seigle** est un genre de grand blé. (Voyez BLÉ et TRITICUM SPELTA).

SELS.

Latin, SALIA; — anglais, SALS; — allemand, SALT; — espagnol et portugais, SAL; — italien, SALE; — hollandais, ZOUIT; polonais et russe, SOL.

SEL D'ABSINTHE.
— ACÉTEUX.
— ACIDE DE BORAX.
— ACIDE DE TARTRE.
— DE GLAUBER.
— DE LÉMERY.
— PERLÉ.
SELS ALCALIS.
— ALCALIS VOLATILS.
SEL D'ALEMBROTH.
— AMER.
— AMER CATHARTIQUE DE GLAUBER.
— AMER MURIATIQUE.
— AMMONIAC.
— — CRAYEUX.
— — FIXE.
SEL AMMONIAC LIQUIDE.
— — VITREUX.
— SECRET DE GLAUBER.
— AMMONIACAL CUIVREUX.
— — SÉDATIF.
— — SPATHIQUE.
— — TARTAREUX.
— — VITRIOLEUX.
— ANGLAIS.
— ANTI-ÉPILEPTIQUE DE WEISMANN.
— APÉRITIF DE FRÉDÉRIC.
— D'ARMOISE.
— ARSENICAL DE MACQUER.
— — DE SOUDE.
— DE BENJOIN.
— DE BOHÊME.

SEL CALCAIRE.
— DE CANAL.
— CATHARTIQUE AMER.
— CHALISÉ.
— DE CHAUX.
— DE CHELTENAM.
— DE CHICORÉE.
— DE COLCOTHAR.
— COMMUN.
— DE CUISSON.
— DE CORAIL.
— DE CRANE HUMAIN VOLATIL.
— — — FIXE.
— DÉPURATIF DE DUFOUR.
— DE DUOBUS.
— DE DÉGRAS.
— D'EPSUM.
— D'EPSUM D'ANGLETERRE.
— D'EPSUM DE LORRAINE.
— D'ÉTHER.
— DE DESRONE.
— DE DESCROIZILLES.
— DIGESTIF DE SYLVIUS.
— D'INDE.
— DE LAIT.
— ESSENTIEL DE LAIT.
— — D'OPIUM.
— — DE QUINQUINA.
— — DE TARTRE.
— FÉBRIFUGE DE LÉMERY.
— — DE SYLVIUS.
— — FIXE DE SYLVIUS.
— — — DE CORAIL.
— — — DE TACHENIUS.
— — — DE TARTRE
— — — DE VITRIOL
— FOSSILE.

SEL FUSIBLE.
— DE GABELLE.
— DE GAYAC.
— DE GUINDRE.
— DE HOMBERG.
— INFERNAL.
— DE JUPITER.
— DE KALI.
— MARIN.
— — ARGILEUX.
— — BARATIQUE *ou* BARYTIQUE.
— — CALCAIRE.
— — PESANT.
— — RÉGÉNÉRÉ.
— DE MARS.
— MARTIAL ACIDE.
— MERCURIEL DES PHILOSOPHES.
— MICROSCOMIQUE.
— NARCOTIQUE.
— NARCOTIQUE DE VITRIOL.
— NATIF.
— — DE HONGRIE.
— — DE L'URINE.
— NEUTRE ARSENICAL DE MACQUER.
— DE NITRE.
— DE NORMANDIE.
— D'OPIUM.
— D'OSEILLE.
— PERLÉ.
— DE PERLE.
— PHOSPHORIQUE MERCURIEL.
— POLYCRÈTE DE GLAZER.
— POLYCRÈTE SOLUBLE.
— — DE LA ROCHELLE.
— DE PRUNELLE.

SEL PYRAMIDAL.
— DE QUINQUINA.
— DE REGALIN D'ÉTAIN.
— — D'OR.
— DE SATURNE.
— DE SAGESSE.
— DE SCHEIDSCHUZ.
— SECRET DE GLAUBER.
— SÉDATIF MERCURIEL.
— — SUBLIMÉ.
— DE SÉDLITZ.
— DE SEIGNETTE.
— DE SÉNARD.
— DE SOUDE.
— DE SOUFRE.
— DE SUCCIN.
SEL DE TACKENIS.
— DE TARTRE.
— VÉGÉTAL.
— — FIXE.
— DE VERRE.
— DE VINAIGRE.
— DE VITRIOL
— — DE CHYPRE.
— — MARTIAL.
— VOLATIL D'ANGLETERRE.
— — CONCRET.
— — HUILEUX et AROMATIQUE DE SYLVIUS.
— — DE SUCCIN.
— — DE VIPÈRE.
— DE WISBADE.

Le **sel** proprement dit est un corps qu'on obtient par l'évaporation des eaux de la mer où qu'on trouve dans le sein de la terre; il est indispensable à l'art culinaire. La chimie le nomme *muriate de soude*.

Le nom de sel appartenait autrefois exclusivement à ce corps; depuis on désigna de même toutes les substances minérales solubles dans l'eau et quelques préparations pharmaceutiques; aujourd'hui on donne ce nom aux composés résultant de la combinaison d'un oxyde métallique, d'une terre ou d'un alcali avec un acide quelconque. On distingue les sels neutres, acides ou sursels, sels avec excès de base ou sous-sêls et sels oxydes. Les sels neutres sont ceux qui ne rougissent ni ne verdissent les teintures bleues végétales ; les sels acides sont ceux qui rougissent ces teintures et les sels oxydes ceux qui les verdissent. La plupart de ces corps ont reçu des dénominations particulières.

Sel d'absinthe. (Voyez SOUS-CARBONATE DE POTASSE).

— **acéteux.** (Voyez ACÉTATES).

— **acide de borax.** (Voyez ACIDE BORIQUE).

— **acide de tartre.** (Voyez ACIDE TARTRIQUE).

— **de Glauber.** (Voyez SULFATE DE SOUDE).

Sel de Lémery. (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **perlé.** (Voyez PHOSPHATE DE SOUDE).

— **alcali** ou *alcalin*. (V. SOUS-CARBONATE ALCALIN et DE SOUDE).

— **alcali volatil.** (Voyez SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE).

— **d'Alembroth,** *de sagesse* ou *de l'art*. (Voyez HYDRO-CHLORATE D'AMMONIAQUE et DE MERCURE).

— **amer.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE MAGNÉSIE).

— **amer cathartique de Glauber.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **amer muriatique.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE MAGNÉSIE).

Sel ammoniac.

Latin, SAL AMMONIACUM, MURIATE AMMONIACŒ ; — anglais, SAL AMMONIAC, ARMONIAC ; — allemand, SALMIACK, SALAMMONIACK ; — espagnol, SAL AMONIACA, SAL ARMONIACO, ALMOJATRE ; — portugais, ALMOJATRE, SAL AMONIACO, ARMONIACO ; — italien, SALE AMMONIACO, ARMONIACO, SALARMONIACO, SALE LISUADRO.

SEL AMMONIAC NATIF.			SEL AMMONIAC DE LIÉGE.		
—	—	FACTICE.	—	—	DU HAVRE.
—	—	D'ÉGYPTE.	—	—	DE PARIS.
—	—	DE STRASBOURG.			

Le **sel ammoniac,** que la chimie du siècle nomme *hydrochlorate d'ammoniaque* ou *muriate d'ammoniaque,* est connu depuis plusieurs siècles et résulte de la combinaison de l'acide muriatique avec l'ammoniaque. Son nom lui vient de son origine qui est l'Ammonie, contrée de la Lybie (Égypte). On le distingue par natif et factice. Le natif est un produit d'accident opéré par l'action des feux souterrains qui contribuent à la désorganisation des matières animales, et par suite à des combinaisons propres à le former. On en rencontre de naturel près des éruptions volcaniques, dans les environs de l'Etna et des volcans de l'Asie ; à Pouzzole, on le trouve sublimé, adhérant aux pierres qui composent les soufrières. On en ramasse dans le Thibet et dans la Tartarie, mais ces substances ne peuvent entrer dans le commerce, à cause de leurs petites quantités.

Le **sel ammoniac factice** est exotique ou indigène. On

en connaît trois espèces : celui d'Égypte, celui de Strasbourg et celui de France.

Le **sel ammoniac d'Égypte** se prépare sur les lieux en sublimant la suie des fientes des bêtes de somme et des litières détrempées de leur urine, que les habitants ramassent avec soin ; ils les font sécher et ils les brûlent dans des cheminées horizontales, de manière à retenir les exhalaisons qui se dégagent et qui s'attachent à leurs parois ; on ramasse la suie et on l'introduit dans des vases sublimatoires qu'on soumet à une température très-élevée ; on obtient d'abord une matière fuligineuse noirâtre, qui bientôt est couverte par le sel qui se sublime et s'y attache par couches. Dix kilogr. de suie donnent 3 kilogr. de sel ammoniac en pains orbiculaires, concaves en dessous et d'une épaisseur qui ne dépasse pas 10 à 15 centim.

Ce corps attire l'humidité de l'air suivant la quantité de muriate calcaire avec lequel il est uni. On doit préférer celui qui s'humectera le moins. Il a joui long-temps d'une grande vogue, mais depuis que la France possède des laboratoires, nous n'en recevons plus de cette provenance.

Le **sel ammoniac de Strasbourg** n'est autre que celui d'Égypte purifié par l'eau ; il en contient une certaine quantité dans sa cristallisation. Sa forme conique lui a été donnée à coups de maillet en le comprimant dans des moules. Il est plus blanc et plus pur que le sel d'Égypte, mais il est moins dense.

Le **sel ammoniac de Liége** est le produit d'un mélange de houille, de muriate de soude, de suie, d'argile et de matières animales fermentées. On en forme des pains ou des briques que l'on fait sécher et que l'on brûle ensuite ; pendant la combustion, il se forme de l'acide sulfurique qui se porte sur le muriate de soude, déplace l'acide muriatique et forme du sulfate de soude ; l'acide muriatique rencontre l'ammoniaque et forme du muriate d'ammoniaque ; on ramasse la suie qui provient de cette opération et l'on procède comme en Égypte.

Le **sel ammoniac du Hâvre** se prépare avec le sel marin et l'argile, dont on forme des briques que l'on fait sécher à l'air; on ramasse ensuite le poisson pourri qui n'a pu être consommé et on le pose sur un fourneau à grilles par couches alternes des briques précitées ; on chauffe le tout avec des plantes

marines, telles que l'algue et le goëmon; il en résulte une suie qui contient les substances propres à former du muriate d'ammoniaque par sublimation.

Le **sel ammoniac de Paris** a remplacé presque tous les précédents. Baumé fut le premier chimiste qui s'en occupa. MM. Leblanc et Didier ne purent comme leur prédécesseur faire concurrence à celui d'Égypte. En 1806, M. Pluvinet établit à Clichy une manufacture en grand, où l'on brûla des matières animales dans de grands tuyaux de fonte; les fumées conduites dans l'eau par des tuyaux y laissent le carbonate d'ammoniaque qu'elles tiennent en dissolution. On délaie dans ce liquide du plâtre ou du sulfate de chaux calciné; il se forme alors du carbonate de chaux et du sulfate d'ammoniaque; ce dernier reste seul dissous, tandis que le carbonate de chaux se précipite; on introduit le sulfate d'ammoniaque liquide dans une cuve qui contient du muriate de soude ou sel marin; là s'opère une nouvelle décomposition; il se forme du sulfate de soude et du muriate d'ammoniaque; on sépare les deux sels par la cristallisation et on fait évaporer le muriate d'ammoniaque jusqu'à siccité; il contient encore du sulfate de soude; on le fait sublimer à la manière accoutumée et on obtient un muriate d'ammoniaque demi-volatil, qui s'élève dans les parties supérieures internes des vases sublimatoires et forme des pains de 5 et 6 kilogr.

Ces procédés donnent au commerce le sel ammoniac raffiné et le sel ammoniac brut. Le premier est blanc et sans croûte, le second pâle et couvert d'une croûte noire. Ces corps, qui ne laissent rien à désirer aux arts, ont une saveur fraîche, piquante et urineuse. Ils sont composés de 40 pour 100 d'ammoniaque, de 52 pour 100 d'acide muriatique et de 8 pour 100 d'eau. Ils jouissent d'une demi-ductilité qui les rend assez difficiles à être mis en poudre. Leurs cristaux forment des pyramides allongées. Celui qui est figuré en barbe de plume est une réunion de pyramides rapprochées sous des angles plus ou moins aigus.

Six parties d'eau froide dissolvent une partie de ce sel et cette opération produit un froid considérable, qui devient beaucoup plus sensible, si au lieu de mettre le sel dans l'eau, on le met dans la glace. On le purifie en le dissolvant dans ce liquide, en filtrant et en faisant évaporer et cristalliser. On prépare

avec ce produit le carbonate d'ammoniaque ; il entre dans la composition du vin anti-scorbutique, du collyre dessicatif et de l'esprit volatil aromatique huileux. Les teinturiers l'utilisent pour aviver leurs couleurs et en forment avec l'acide nitrique, l'acide régalin ou nitre muriatique. Les chaudronniers s'en servent dans l'étamage et dans le décapement des métaux, pour empêcher l'oxidation. La médecine en fait usage intérieurement dans les fièvres quartes. Il est sudorifique et apéritif.

Sel ammoniac crayeux. (Voyez CARBONATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniac fixe.** (Voyez CHLORURE DE CALCIUM).

— **ammoniac liquide.** (Voyez ACÉTATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniac nitreux.** (Voyez NITRATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniac secret de Glauber.** (Voyez SULFATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniacal cuivreux.** (Voyez SULFATE DE CUIVRE et D'AMMONIAQUE).

— **ammoniacal sédatif.** (Voyez BORATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniacal spathique.** (V. FLUATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniacal tartreux.** (V. TARTRATE D'AMMONIAQUE).

— **ammoniacal vitrioleux.** (V. SULFATE D'AMMONIAQUE).

— **anglais** ou **d'Angleterre.** (V. SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **anti-épileptique de Weismann.** (Voyez SULFATE DE CUIVRE AMMONIACAL).

— **apéritif de Frédéric.** (Voyez SULFATE DE SOUDE).

— **d'armoise**, sous-carbonate de potasse provenant de l'incinération de l'armoise.

— **arsenical de Macquer** ou *sel arsenical de potasse.* (Voyez ARSÉNIATE DE POTASSE).

— **arsenical de soude.** (Voyez ARSÉNIATE DE SOUDE).

— **de benjoin.** (Voyez ACIDE BENZOÏQUE).

— **de Bohême.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **calcaires** ou *sels à base de chaux.*

— **de canal** ou *sel cathartique amer.* (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **cathartique amer.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **chalybé.** (Voyez PROTO-SULFATE DE FER).

— **de chaux**, substances salines qui ont pour base la chaux

jointe à différents acides, tels que les muriates et les nitrates de chaux, etc.

Sel de Cheltenam, sel formé d'un mélange de sulfate et de muriate de soude.

— **de chicorée,** sous-carbonate de potasse provenant de l'incinération de cette plante.

— **de colcothar.** (Voyez PER-SULFATE DE FER).

— **commun.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

— **de cuisine.** (Voyez HYDRO CHLORATE DE SOUDE).

de cuisson. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

— **de corail.** (Voyez ACÉTATE DE CHAUX).

— **de crâne humain volatil.** (Voyez SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE HUILEUX).

— **de crâne humain fixe.** (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

— **dépuratif de Dufour.** (Voyez SULFATE DE POTASSE).

— **de Duobus.** (Voyez SULFATE DE POTASSE).

— **dégras.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **d'Epsum.** (Voyez SULFATE DE SOUDE).

— **d'Epsum d'Angleterre.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **d'Epsum de Lorraine.** (Voyez SULFATE DE SOUDE).

— **d'Ester.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

— **de Derosne.** (Voyez NARCOTINE).

— **de Descroizilles,** remède secret.

— **digestif de Sylvius** ou *sel diurétique.* (Voyez ACÉTATE DE POTASSE).

— **d'Inde,** sel sucré qu'on retire de quelques espèces de fucus.

— **de lait.** (Voyez SUCRE DE LAIT).

— **essentiel de lait.** (Voyez SUCRE DE LAIT).

— **essentiel d'opium de baume.** (Voyez NARCOTINE).

— **essentiel de quinquina.** (Voyez KINATE DE CHAUX).

— **essentiel de tartre.** (Voyez TARTRATE ACIDULÉ DE POTASSE.)

— **fébrifuge de Lémery.** (Voyez SULFATE ACIDE DE POTASSE).

— **fébrifuge de Sylvius.** (V. HYDRO-CHLORATE DE POTASSE).

— **fixe fébrifuge de Sylvius.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE POTASSE).

Sel fixe de corail. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

— **fixe de Tachenius,** nom donné au sous-carbonate de potasse que l'on obtient par l'incinération des plantes.

— **fixe de tartre.** (Voyez SOUS-CARBONATE DE POTASSE).

— **fixe de vitriol.** (Voyez PER-SULFATE DE FER).

— **fossile.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE NATUREL).

— **fusible de l'urine.** (Voyez PHOSPHATE DE SOUDE et D'AMMONIAQUE).

— **de gabelle.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

— **de gayac,** sous-carbonate de potasse obtenu par l'incinération du bois de gayac et par l'évaporation.

— **de guindre,** mélange de sulfate de soude effleuri, de nitrate de potasse et d'émétique, le tout formant une médecine vomitive. (Voyez SULFATE DE SOUDE).

— **gemme.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE NATUREL).

— **de Homberg.** (Voyez ACIDE BORIQUE).

— **infernal.** (Voyez NITRATE DE POTASSE).

— **de Jupiter.** (Voyez HYDRO-CHLORATE D'ÉTAIN OU ACÉTATE D'ÉTAIN).

— **de kali.** (Voyez SOUS-CARBONATE DE SOUDE).

— **marin.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE OU CHLORURE DE SODIUM).

— **marin argileux.** (Voyez HYDRO-CHLORATE D'ALUMINE).

— **marin baratique** ou **barytique.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE BARYTE).

— **marin calcaire.** (Voyez CHLORURE DE CALCIUM).

— **marin pesant.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE BARYTE).

— **marin régénéré.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE POTASSE).

— **de Mars.** (Voyez PROTO-SULFATE DE FER).

— **martial acide.** (Voyez SULFATE ACIDE DE POTASSSE FERRUGINEUX).

— **mercuriel des philosophes.** (Voyez HYDRO-CHLORURE D'AMMONIAQUE).

— **microscomique,** phosphate de soude et d'ammoniaque.

— **narcotique.** (Voyez ACIDE BORIQUE).

— **narcotique de vitriol.** (Voyez SEL ACIDE).

— **natif.** (Voyez SEL FUSIBLE DE L'URINE).

— **natif de Hongrie.** (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).

Sel natif de l'urine. (Voyez PHOSPHATE DE SOUDE et D'AMMONIAQUE).
— **neutre arsenical de Macquer.** (Voyez ARSÉNIATE ACIDE DE POTASSE).
— **de nitre.** (Voyez NITRATE DE POTASSE).
— **de Normandie**. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE SOUDE).
— **d'opium.** (Voyez NARCOTINE).
— **d'oseille.** (Voyez OXALATE ACIDULÉ DE POTASSE).
— **perlé,** phosphate acide de soude.
— **de perle.** (Voyez ACÉTATE DE CHAUX).
— **phosphorique mercuriel,** phosphate de mercure.
— **polycreste de Glazer.** (Voyez SULFATE DE POTASSE).
— **polycreste soluble.** (Voyez TARTRE DE POTASSE et DE SOUDE).
— **de prunelle,** nitrate de potasse mélangé d'un peu de sulfate de potasse.
— **pyramidal.** (Voyez SEL D'INDE).
— **de quinquina.** (Voyez SELS FIXES).
— **régalin d'étain.** (Voyez HYDRO-CHLORATE D'ÉTAIN).
— **régalin d'or.** (Voyez HYDRO-CHLORATE D'OR).
— **de Saturne.** (Voyez ACÉTATE DE PLOMB).
— **de sagesse.** (Voyez SEL ALEMBROT).
— **scheidschutz** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).
— **secret de Glauber.** (Voyez SULFATE D'AMMONIAQUE).
— **sédatif mercuriel**. (Voyez SOUS-BORATE DE MERCURE).
— **sédatif sublimé,** acide borique sublimé avec l'eau.
— **de Sedlitz.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).
— **de seignette.** (Voyez TARTRATE DE POTASSE et DE SOUDE).
— **de Sénart.** (Voyez ACÉTATE DE POTASSE).
— **de soude.** (Voyez SOUS-CARBONATE DE SOUDE).
— **de soufre.** (Voyez SULFATE ACIDE DE POTASSE).
— **de succin.** (Voyez ACIDE SUCCINIQUE).
— **de Tackenius.** (Voyez SEL D'ABSINTHE).
— **de tartre**. (Voyez SOUS-CARBONATE DE POTASSE).
— **végétal**. (Voyez TARTRE DE POTASSE NEUTRE).
— **végétal fixe.** (Voyez SOUS-CARBONATE DE POTASSE).
— **de verre** ou *suint*, scories qui viennent à la surface du verre dans les creusets dont on se sert pour le fondre.

Sel de vinaigre, sulfate de potasse cristallisé arrosé d'acide acétique concentré.

— **de vitriol**, per-sulfate de fer.

— **de vitriol de Chypre**. (Voyez SULFATE DE CUIVRE).

— **de vitriol martial.** (Voyez PROTO-SULFATE DE FER).

— **sel volatil d'Angleterre**, mélange d'hydro-chlorate d'ammoniaque et de cendres gravelées.

— **volatil concret**. (Voyez SOUS-CARBONATE D'AMMONIAQUE).

— **volatil huileux et aromatique de Sylvius**, sous-carbonate d'ammoniaque uni à diverses huiles volatiles.

— **volatil de succin**, acide succinique obtenu par la distillation.

— **volatil de vipère**, sous-carbonate d'ammoniaque huileux.

— **de Wisbade.** (Voyez SULFATE DE MAGNÉSIE).

SÉLÉNIATES. Berzélius en a parlé le premier. D'après lui, l'acide sélénique peut se combiner en quatre proportions avec les bases salifiables et former des séléniates neutres, acidulés, acides et avec excès de base.

SÉLÉNITES. (Voyez SULFATE DE CHAUX NATUREL).

SÉLÉNIUM, corps découvert par Berzélius et regardé par lui comme un métal. Il existe en effet des métaux, tels que l'arsenic et le tungstène, dont on ne connaît aucun sel et qui peuvent former des acides comme les corps combustibles non métalliques. Mais le sélénium, joignant à ces propriétés celle d'être très-mauvais conducteur du calorique et de l'électricité, est considéré comme un corps non métallique. Il est solide, insipide, inodore et très-fragile.

SÉLÉNIURES.

SÉLÉNIURE D'ANTIMOINE.	SÉLÉNIURE DE PLATINE.
— D'ARSENIC.	— DE PLOMB.
— DE CUIVRE.	— DE POTASSIUM.
— DE FER.	— DE ZINC.
— DE MERCURE.	

Les **séléniures** sont des composés qui ont la plus grande analogie avec les sulfures et qui sont également soumis à des lois fixes dans leurs compositions. Ainsi la quantité d'oxygène d'un

protoxyde est à la quantité de sélénium d'un proto-séléniure, dans le rapport de 1 à 4,854. On les prépare directement ou en faisant passer dans des dissolutions métalliques un courant d'acide hydro-sélénique. Berzélius considère comme des séléniures les composés qui résultent de l'action de l'acide hydro-sélénique sur les bases salifiables.

Le **séléniure d'antimoine** est très-fusible, et chauffé fortement au contact de l'air, il donne à sa surface une scorie vitreuse, transparente et analogue au verre d'antimoine. Traité par l'acide hydro-chlorique, il produit un chlorure d'antimoine et un acide hydro-sélénique. Il s'obtient directement.

Le **séléniure d'arsenic** est noir, fusible et s'obtient en plaçant de l'arsenic divisé dans du sélénium fondu ; la combinaison ne tarde pas à s'opérer, et l'on chasse par une chaleur ménagée le corps qui se trouve en excès.

Le **séléniure de cuivre (deuto-)** se prépare en faisant passer un courant d'acide hydro-sélénique dans une solution de deuto-sulfate de cuivre ; il se précipite en flocons noirs abondants. Si on les recueille sur un filtre, qu'on les fasse sécher et qu'on les chauffe modérément dans une cornue, ils perdront la moitié du sélénium qu'ils contiennent et se transformeront en proto-séléniure, corps brillant, cassant, très-fusible et d'un gris d'acier.

Le **séléniure de fer** est gris jaunâtre, dur, cassant et d'une texture grenue. On l'obtient comme le sulfure et il jouit de l'éclat métallique. En chauffant du sélénium couvert de limaille de fer, il s'en dégage de la lumière.

Le **séléniure de mercure** s'obtient en chauffant un mélange de mercure et de sélénium. Celui de ces corps qui se trouve en excès se volatilise. Si l'on élève la température, le séléniure lui-même se vaporise et se condense en lames blanches à la partie supérieure du vase, sous un éclat métallique.

Le **séléniure de platine** s'obtient à une température peu élevée, le platine ayant beaucoup d'affinité pour le sélénium.

Le **séléniure de plomb** est gris, poreux et susceptible de se polir par le frottement. Il fond difficilement, et chauffé dans le gaz oxygène, il l'absorbe et donne lieu à un séléniate de plomb.

Le **séléniure de potassium** est gris de fer et d'un éclat

métallique. Sa cassure est radiée et offre des rudiments de cristaux. On l'obtient directement, et il y a un dégagement de calorique et de lumière quand la combinaison s'opère.

Le **séléniure de zinc** est jaune, pulvérulent et se prépare en mettant la vapeur de sélénium en contact avec le zinc chauffé au rouge. Il y a toujours explosion et le séléniure formé est en petite quantité.

SEMBLÉS. (Voyez FARINE).

SEMEN-CONTRA.

Latin, SEMENCONTRA VERMES ; — anglais, WORMSEED ;—allemand, ZITTWERSAAMEN, WURMKRAUT, WURMSAAMEN ; — espagnol, SANTOLINA, SANTONICO, SIMIENTE DE ALEXANDRIA, SEMENCONTRA ; — portugais, SEMENTE SANTA, SEMENTE DE ALEXANDRIA, ABSYNTIO MARINO, LOSNA, POS OU SEMENTE CONTRA OS LOMBRIGOS ; — italien, ASSENZIO MARINO, SEMENZINA, SEMENSANTO, SEMENZINA DI LEVANTE Ò D'ALEXANDRIA.

SEMEN-CONTRA DU LEVANT.	SEMEN-CONTRA COMMUN.
— D'ALEP.	— INDIGÈNE.
— D'ALEXANDRIE.	— DE L'INDE.
— DE BARBARIE.	

Le **semen-contra**, *poudre à vers, santonine, semencine, xantoline, barbotine* ou *santoline,* est l'assemblage des fleurs non épanouies et des pédoncules brisés dépourvus de duvet de différentes espèces d'armoises, plantes de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné, qui croissent dans l'Inde et le Levant. Le commerce en distingue quatre espèces.

Le **semen-contra du Levant** comprend ceux qui nous viennent d'Alexandrie et d'Alep par Marseille. Il est verdâtre quand il est récent, et rougeâtre quand il est vieux. Il est mélangé de pédoncules brisés et de capitules en forme de petits boutons globuleux attachés à leur extrémité. Quelques capitules sont détachés des tiges et composés d'écailles imbriquées et soyeuses qui leur donnent l'apparence d'épis. Le tout présente des fragments très-aromatiques, surtout quand on les écrase sous les doigts ; leur saveur est amère.

Ces végétaux nous arrivent en balles de feutre de 40 à 50 kil., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Semen-contra d'Alep. (Voyez SEMEN-CONTRA DU LEVANT).

Semen-contra d'Alexandrie. (Voyez SEMEN-CONTRA DU LEVANT).

Le **semen-contra de Barbarie** est, comme celui du Levant, mélangé de pédoncules brisés, de fleurs et de capitules en boutons globuleux, le plus souvent réunis à l'extrémité des rameaux. Ils sont enveloppés d'un duvet blanchâtre et sont beaucoup plus légers que ceux du Levant. Son odeur est la même et sa saveur moins persistante. Ce végétal nous parvient par Marseille en balles de jonc de 70 à 120 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **semen-contra commun,** *chouan, semen-contra indigène* ou *barbotine*, est la fleur de diverses armoises indigènes, telles que l'aurone des champs *(artemisia campestris)* et la grande absintbe *(artemisia absinthium).* Cette fleur est jaune fauve, menue, peu chargée de pédoncules et mélangée de beaucoup de filaments blancs formant les folioles de l'involucre de la plante. Leur odeur est faible et se manifeste en les froissant entre les mains. Leur saveur est insupportable.

Par la distillation, on retire des semen-contra une huile jaune plus légère que l'eau, d'une odeur forte et pénétrante et très-active contre les vers. Par la teinture éthérée, on en extrait une substance cristalline nommée *santoline*.

Ce produit végétal est un énergique vermifuge. Il est stomachique et anthelmintique. On doit préférer celui d'Alep.

Le **semen-contra de l'Inde** ressemble à celui d'Alexandrie, mais est moins menu et plus chargé de buchettes. Son odeur est forte et particulière. Il arrive en sacs de diverses formes.

SEMENCES.

Latin, SEMEN ; — anglais, SEED ; — allemand, SAAMEN ; — espagnol, SEMILLAS, SIMIENE ; — portugais, SEMENTE ; — italien, SEMENZA, SEME, SEMENTA.

(Voyez GRAINES).

SEMENCE DE ZINCHI. (Voyez BADIANE).

SEMENCES FROIDES, nom donné en pharmacie aux graines émulsives de quelques plantes, auxquelles l'on accordait

des vertus réfrigérantes. On en distinguait deux espèces : les semences froides majeures, qui se composaient de celles de concombre, de melon et de citrouille et les semences froides mineures, qui étaient celles d'akène, de laitue, d'endive et de chicorée sauvage. On en fait peu d'usage.

SÉMENCINE ou *sémentine*. (Voyez SEMEN-CONTRA).

SEMOULE. (Voyez PATE D'ITALIE).

SÉNÉ.

Latin, SENNA ; — anglais, SENA, SENNA-LEAVES ; — allemand, SENESBLATTER, SENNES BLATTER ; — espagnol, SEN, SENA, HOJAS DE SEN ; — portugais, SENE, SENNE, FOLHAS DE SENE ; — italien, SENA, SIENA ; — hollandais, SENEBLADIN ; — danois, SEMSBLADER ; — suédois, SENETSBLADER : — polonais, SENES ; — russe, SEHET NUE, LISTU.

SÉNÉ D'AFRIQUE.
— D'ALEP.
— D'ALEXANDRIE.
— BATARD.
— D'AMÉRIQUE.
— D'EUROPE.
— DE L'INDE.
— DU LEVANT.
SÉNÉ DE LA MECQUE.
— MOKA.
— DU PÉROU.
— DE L'APPALTE.
— DU SÉNÉGAL.
— DE SEYDE.
— DE SYRIE.
— DE TRIPOLI.

Le **séné** ou *feuille orientale* est la feuille d'un arbuste dont il existe plusieurs espèces et qui fait partie de la *Décandrie monogynie* de Linné et de la vingt-unième classe (fleurs en roses) de Tournefort.

Cet arbrisseau croît dans le Levant et dans l'Inde à la hauteur de 1 à 2 mètres. Il pousse des branches ligneuses, souples et garnies de feuilles rangées sur un seul côté ; ses fleurs sont composées de cinq pétales jaunes orangés ; il leur succède des fruits ou siliques verdâtres, aplatis, longs de 3 centim. sur une largeur de 10 millim., taillés en croissant et composés de deux membranes qui recouvrent des semences menues. Ces siliques ou gousses sont nommées *follicules de séné* et préférées au séné proprement dit par certains praticiens.

Les anciens médecins grecs et latins n'ont point connu le

séné. Les Arabes en ont fait usage les premiers. Sérapion l'a fait connaître; après lui, Mésué et Acturius en ont fait mention.

Garcin fait distinguer vingt-trois espèces de sénés du Levant, de l'Inde et des Amériques; nous nous bornerons à parler des principaux.

Séné d'Afrique. (Voyez SÉNÉ DE TRIPOLI).

Le **séné d'Alep** ou *de Syrie* ressemble beaucoup à celui de l'appalte que l'on vend très-souvent pour celui-ci et avec lequel il rivalise pour ses vertus; cependant le commerce donne une préférence à l'appalte, dont les feuilles sont ordinairement moins vertes et tirent un peu sur le jaune; elles sont aussi plus étroites et moins arrondies. Il nous vient par Marseille, d'Alep et d'Alexandrette, dans une chemise de toile de coton renfermée dans une caisse couverte d'une toile grise, claire et légère et entourée d'une corde.

Le **séné d'Amérique** circule peu ou point dans le commerce; on ne l'utilise que dans les localités où croît le cassia catbartica, que les Brésiliens nomment *sena do campo.* La Louisiane, Cayenne, la Virginie et la Jamaïque, ainsi que les États-Unis, ont aussi des cassias qui fournissent des feuilles plus ou moins purgatives.

Séné d'Alexandrie. (Voyez SÉNÉ DE L'APPALTE).

Séné bâtard. (Voyez CORONILLE).

Séné d'Europe ou *faux séné.* (Voyez BAGUENAUDIER).

Le **séné de l'Inde** présente des feuilles entières, fermes, longues de 35 à 40 millim. sur 5 à 10 de largeur; elles sont lancéolées, rudes, vert jaunâtre supérieurement et jaunâtres en dessous; leur base est irrégulière et leurs nervures prononcées; elles arrivent de l'Inde en balles carrées de 75 à 100 kilogr. entourées de cordes serrées.

On doit préférer le séné le plus vert et le mieux mondé des corps étrangers.

Séné du Levant. (Voyez SÉNÉ DE L'APPALTE).

Le **séné de l'appalte,** *du Levant, de Seyde* ou *d'Alexandrie,* est le meilleur de tous. Il est ferme et assujetti à des droits très-forts, en vertu d'un privilége qu'obtient un fermier annuel du gouvernement égyptien.

Il est en feuilles longues de 15 à 20 millim. sur 6 à 10 de

largeur. Elles sont terminées par une pointe arrondie, vert pâle supérieurement, jaunâtres en dessous, peu consistantes, douces au toucher et présentent une nervure longitudinale saillante; leur odeur est forte et nauséabonde; leur saveur est particulière et mucilagineuse.

Nous recevons ce séné de la Haute-Egypte et de la Nubie par le Caire et Alexandrie. On doit préférer celui qui sera entier, vert et mondé des buchettes et des follicules étrangères. Il est emballé dans de forts colis nommés *fardes*, formés de nattes et de toiles et couverts d'un tissu de jonc.

Séné de la Mecque. (Voyez SÉNÉ MOKA.)

Le **séné Moka**, *de la Mecque* ou à *la pique*, a des feuilles lancéolées, longues de 2 à 3 centim. et plus larges que celles du séné de l'Inde; elles sont minces, vertes, jaunâtres et présentent une nervure longitudinale saillante; leur odeur rappelle celle du foin; leur saveur peu prononcée est très-mucilagineuse.

Ce séné noircit et jaunit facilement pour peu qu'il soit exposé à l'humidité; il faut donc le tenir dans des lieux très-secs. Il nous arrive en balles de tissu ou de lentisques de 75 à 100 kilog.

Le **séné du Pérou** se récolte dans le Chili et ressemble au séné de l'appalte; les insulaires le nomment *uno perquen.* On s'en sert à San-Yago, mais il n'en paraît jamais dans le commerce européen.

Le **séné du Sénégal** fut adressé, il y a quelques années, au ministre de la marine par un colon qui en fit hommage aux hôpitaux de Paris. Les résultats obtenus ayant été médiocres, ce produit a été négligé.

Séné de Seyde. (Voyez SÉNÉ DE L'APPALTE).

Le **séné de Tripoli** ou *séné d'Afrique* a des feuilles généralement brisées, rudes au toucher et possédant des nervures peu saillantes. Il a une odeur et une saveur herbacées. On devra préférer le plus entier, le mieux mondé et celui qui aura une couleur vert clair. Il nous arrive en balles dites *fardes,* composées de tissus en joncs tressés de 150 à 250 kilogr.

Les sénés du Levant et de l'Inde sont laxatifs et purgatifs dans l'eau bouillante. On en obtient l'extractif proprement dit, mais leur ébullition prolongée développe en eux un principe mu-

cilagineux qui les prive de leur propriété purgative et en rend la décoction nauséabonde et désagréable.

Avec leurs feuilles on prépare une poudre, un extrait mou, un extrait sec et un sirop contre les vers ; on en extrait aussi un principe particulier nommé *catharine*. (Voyez ce mot).

Ces végétaux sont susceptibles d'être falsifiés avec les feuilles du baguenaudier, du redoul et de l'argueil. Ces mélanges sont faciles à reconnaître pour peu qu'on ait manié le séné véritable, car ses feuilles sont plus épaisses et d'une forme différente.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
MARSEILLE.	
SÉNÉ	en fardes, tare nette ou 10 p. 0/0. en jonc, tare nette ou 9 k. 8 h. par balle en caisses, tare réelle.
PARIS.	
SÉNÉ DE L'APPALTE	en fardes d'origine, sans surcharge, 12 p. 0/0. en autres emballages, tare nette.
— DE TRIPOLI	par fardes de 130 à 140 kil., 9 kilog. en autre emballage, tare nette.
— DE L'INDE	en balles ou en caisses, tare nette.
HAVRE.	
SÉNÉ DE L'APPALTE	en fardes de 450 à 500 kil. en toile mince, jonc et grosse toile par-dessus, 10 p. 0/0. *Idem* en toile mince bleue, 2 p. 0/0.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SÉNÉ DE TRIPOLI.	qualité brut en balles de 200 à 250 k. toile mince, natte et toile épaisse par dessus, 37 kil. par balle. en balles, toile mince, 2 p. 0/0.
BORDEAUX.	
SÉNÉ DE TOUTES PROVENANCES DU LEVANT.	tare nette.
— DE L'INDE.	en balles de natte, 6 0/0 ou tare proportionnelle.
NANTES.	
SÉNÉ.	mêmes usages qu'à Bordeaux.

SENEÇON ou *senico*, plante annuelle sans odeur qui croît dans les champs et les lieux cultivés et qui fait partie de la *Syngénésie égale* de Linné. Sa racine est petite, fibrée et blanchâtre. Elle pousse des tiges qui s'élèvent à 2 cent. environ et qui sont rondes, cannelées, creuses, rameuses, velues et revêtues de feuilles oblongues, dentelées, alternes et vert obscur ; à ses sommités naissent des fleurs à fleurons jaunes disposés en étoiles. Il leur succède plusieurs graines ovales couronnées de longues aigrettes et formant une tête blanche. Ce végétal fleurit en toutes saisons. Il est acide, émollient, adoucissant et résolutif. Il convient dans les crachements de sang. On l'emploie dans les lavements et pour faire des cataplasmes contre la goutte et les hémorrhoïdes. Les Anglais en font usage dans leur médecine vétérinaire.

SENÉGA. (Voyez POLYGALA DE VIRGINIE).

SENÉKA. (Voyez *idem*).

SÉNEVÉ. (Voyez GRAINE DE MOUTARDE).

SERMONTAINE (Voyez LIVÊCHE).

SERPENTAIRE.

Latin, ARISTOLOCHIA SERPENTARIA ; — anglais, VIPER'S ROOT, VIRGINIAN SPAKE ROOT ; — allemand, VIPERWURZ, VIRGINISCHE SCHALAN GENWURZEL ;—espagnol, portugais et italien, SERPENTARIA DE VIRGINIA ; — hollandais, SCHELANFEN WORTET ; — danois, SLANGROOT ; — suédois, ORM ROT.

SERPENTAIRE DE VIRGINIE. SERPENTAIRE D'EUROPE.

La **serpentaire de Virginie** ou *vipérine de Virginie* est une plante indigène de l'Amérique septentrionale que Gérard, d'après quelques auteurs, a fait connaître le premier en 1625. Thomas Johnson, en 1633, en donna une description exacte. Plukner assure que la serpentaire provient de trois plantes nommées *aristolochia polyrrhison*, *aristolochia violæ fruticosæ foliis* et *aristolochia pistolochia ;* ce sont des aristoloches. (Voyez ce mot). Nous ne décrirons que la dernière, qui fournit les meilleures racines et qui a été admise par Linné dans sa *Gynandrie hexandrie.* Elle pousse une ou deux tiges lisses, velues, cylindriques et grêles qui s'élèvent à 3 ou 4 cent. et qui sont crochues et articulées. Ses feuilles naissent à chaque nœud et sont alternes, minces, longues, pointues, précédées de longs pédoncules velus en dessus, rudes en dessous et gluantes. Ses fleurs, qui naissent près de la terre, sont arrondies, pourprées au centre et jaunes sur les bords. Son fruit a la forme d'une poire et est partagé en six angles renfermant des semences plates. Sa racine est vivace, fibreuse et jaune; la dessiccation la rend brune foncée. Elle a une odeur aromatique rappelant celles de la valériane et du camphre. Elle est acerbe, chaude, amère et piquante. Elle devra être de grande dimension, très-odorante et mondée de ses tiges.

Les Américains considèrent ce produit comme un remède souverain contre la morsure des serpents venimeux et des chiens enragés. En Europe, on lui a reconnu des qualités sudorifiques, fébrifuges et anti-hystériques. On l'emploie en gargarismes dans l'esquinancie. Elle entre dans l'alcool thériacal général et dans l'orviétan sublime. Elle arrive de New-York en balles carrées et pressées, entourées de toile et de cordes, de 100 à 200 kilogr.

On accorde 6 pour 100 de tare pour l'emballage. Le prix modique de ce végétal en France a mis un terme à ses importations.

Nous possédons dans le midi de la France une serpentaire commune nommée *arum serpentaire*, que Linné appelle *arum dracunculus* et qu'il place dans sa *Gynandrie polyandrie*. Elle figure dans la troisième classe (personnées) de Tournefort. Elle s'expédie en morceaux arrondis, mondés et secs. Elle est blanche à l'intérieur, âcre, amère et s'emploie comme un purgatif hydragogue. Elle contient beaucoup d'amidon et n'est aujourd'hui que peu employée.

SERPENTINE ou *ophite*, pierre minérale verte, nuancée de taches et de nuances imitant la peau des serpents. Elle se compose de quartz, de talc, d'argile, de magnésie, de chaux et d'oxyde de fer. Elle est onctueuse au toucher et susceptible d'un poli gras. Elle est mate, d'une cassure inégale, d'un grain fin ou fibreux et translucide sur les bords. Il en existe différentes qualités. On en trouve en Suède, en Allemagne, en Italie, en France et en Saxe. Cette dernière contrée en fournit qui peut être employée à faire des vases. Celles d'Italie s'emploient dans les ornements d'architecture.

SERPOLET.

Latin, SERPILLUN; — anglais, MOTHER OF THYME; — allemand, QUENDEL; — espagnol, SERPOL; — portugais, SERPAO, SERPOL, HERVA HUSSA; — italien, SERMOLLINO, SERPILLO, SERPOLO.

Le **serpolet** est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe (labiées) de Tournefort. Elle pousse des tiges carrées, dures, ligneuses, rougeâtres, basses, velues, droites ou rampantes. Ses feuilles sont petites et vertes. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites, purpurines ou blanches et disposées en têtes labiées; elles sont soutenues par un calice infundibuliforme. Ses semences sont rondes, au nombre de quatre et renfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur. Ses racines sont menues et fibreuses.

Ce végétal se plaît dans les lieux secs, arides et pierreux. Il est stimulant, nerval, stomachique et résolutif. On en fait usage dans la céphalalgie.

SERSIFI. (Voyez CERSIFI).

SÉRUM ou *petit-lait*, partie aqueuse transparente qui se sépare du lait caillé; elle est chargée de matières animales en dissolution avec des substances salines sucrées qu'on nomme *sucre de lait.* (Voyez ce mot). Le sérum est aussi le nom d'un liquide jaunâtre, glaireux et transparent qui se sépare spontanément des caillots du sang exposé à la chaleur du feu. Il se concréte comme le blanc d'œuf.

SÉSAME.

Latin, SESAMUM; — anglais, SESAME, ORIENTAL SESAMUM; — allemand, SESAM; — espagnol, AJONJOLI, ALJONJOLI, ALEGRIA, SESAMO; — portugais, GERGELIM, JERGELIM, GERZELIM, CIRGELIM, GIRGELIM, SESAMO, SISAMO; — italien, SISAMO, SESAMO, GESAMA, GIUGGIOLENA.

Le **sésame**, *jugoline, jugeoline*, *girgelin* ou *gingeline*, est une plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné, que Tournefort place dans ses digitales sous le nom de *sesamum dicta digitalis orientalis*. Elle se cultive en Syrie et en Égypte, où il en existe quatre espèces, dont les principales sont le sésame d'Orient et celui de l'Inde qui y vient sans culture et qui a été importé en Afrique et en Amérique. Les nègres mangent ses graines et en extraient de l'huile.

La tige de ce végétal est fougueuse, haute de 4 ou 5 centim., droite et ferme. Ses feuilles sont oblongues, pointues, charnues, d'un vert rougeâtre, dentelées ou entières. Ses fleurs, qui sortent des aisselles des feuilles, sont grandes, oblongues, évasées et ressemblent à un dez à coudre blanchâtre ou purpurin. Ses fruits forment des coques anguleuses, jaunes et divisées en deux loges remplies de semences oblongues ou ovales, blanches, émulsives et nourrissantes; on en tire par expression une huile bonne à manger et à brûler. On la cultive à Candie, à Alexandrie, en Crète et en Sicile.

Les Égyptiens se servent de ses feuilles en décoction pour ramollir les tumeurs squireuses. En France, on emploie sa graine à appaiser les douleurs. Son huile est très-douce et les Arabes la préfèrent à l'huile d'olive. Avec son marc, auquel ils ajoutent du miel et du jus de citron, ils forment un met très-renommé, qu'ils appellent *tahiné*.

SÉSAMOIDE *(reseda linariæ foliis* ou *sesamoide)*, plante de la *Dodécandrie trigynie* de Linné, qui croît aux Pyrénées. Sa tige est ronde, haute de 3 à 4 décim. et divisée en rameaux. Ses feuilles sont étroites. Ses fleurs sont petites, mousseuses, frangées. pâles ou jaunâtres. Ses fruits sont formés en étoiles et remplis de semences menues. Sa racine est longue et blanche.

Ce végétal est détersif et résolutif. On le cultive dans les jardins comme plante d'agrément.

SÉSELI.

Latin, SESELIS; — anglais, SESELI; — allemand, SESEL; — espagnol, SESELI, SESELIO; — portugais, SESELIO, SESELA; — italien, SESELI, SESELIO.

(Voyez FENOUIL TORTU).

SÉSELI DE MONTAGNE. (Voyez LIVÊCHE).

SÈVE, humeur nutritive des végétaux, substance fluide et aqueuse chargée de leur principe immédiat. Son analyse démontre que chaque plante a une sève particulière, qu'il ne faut pas confondre avec le suc qui en exsude par incision. La sève est le suc végétatif et les écoulements sont les humeurs élaborées par l'acte consommé de la végétation. La séve du bouleau, obtenue par des incisions aux jeunes branches, donne une liqueur claire et limpide, qu'on estime être apéritive. Celle de la vigne coule d'elle-même au printemps. C'est une liqueur limpide et incolore, à laquelle on attribue des propriétés apéritives et détersives; on la nomme vulgairement *larmes de la vigne*. Le charme, le hêtre et le marronnier donnent aussi des sèves remarquables.

SIDIUM. (Voyez ÉCORCE DE GRENADE).

SILEX, *pyromaque* ou *pierre à fusil*, minéral qui a la propriété de faire feu au choc de l'acier. Sa dureté est supérieure à celle du jaspe et inférieure à celle des agates et des calcédoines. Il jouit d'une demi-transparence. Sa formation est due à l'eau. On le taille pour faire des pierres à fusil, et si on le laisse exposé aux intempéries de l'air, il perd son poids et n'est pas susceptible de taillage.

SILICE, terre aride *(sui-generis)*, rude au toucher, sans saveur ni odeur, isolée, infusible au feu, fusible avec la potasse,

la soude et le borax et insoluble dans l'eau par les moyens chimiques. Elle s'unit aux acides fluorique, boracique et phosphorique. On ne la rencontre pas pure dans la nature. Elle est la base des pierres siliceuses, quartzeuses, des cristaux de roche, du verre et du cristal blanc. On l'obtient à l'aide d'une opération compliquée et on la retire du cristal de roche. Elle est en grande quantité dans la nature et connue de toute antiquité. L'ancienne chimie la nommait *terre vitrifiable ;* aujourd'hui c'est l'*oxyde de silicium*. (Voyez ce mot).

SILICIUM, métal d'un brun sombre, sans éclat métallique, d'un aspect terreux, qui ne brûle ni dans l'air, ni dans l'oxygène et qui n'éprouve aucune altération à la flamme du chalumeau lorsqu'il est bien pur. On ne le peut obtenir fondu. Berzélius est le seul chimiste qui s'en soit sérieusement occupé.

SIMAROUBA.

Latin, CORTEX SIMAROUBŒ ; — anglais, SIMAROUBA ; — allemand, SIMARUBA SIMAROUBA ,— espagnol, SIMARUBA ; — portugais, SIMAROBA, SIMAROUBA ; — italien, SIMARUBA, CIMARUBA.

Le **simarouba** est l'écorce de la racine de l'arbre de ce nom. (Voyez ÉCORCE DE SIMAROUBA).

SIMILOR.

Latin, METALLICA CUPRI ET ZINCI CONCRETIO ;—anglais et allemand, SIMILOR ; — espagnol, SIMILORO ;—portugais, SIMILOR ;—italien, SIMILORO, ORPELLO.

Le **similor** est un alliage de cuivre et de zinc. (Voyez MÉTAL DU PRINCE ROBERT).

SINGE.

Latin, SIMIUS ; —anglais, PANTOGRAPHER ;—allemand, STORCHSCHNABEL ; — espagnol, PANTOGRAFO ; — portugais, PANTOGRAFO, ROGIO, PARALELOGRAMA ; —italien, SIMIA, PARALELOGRAMA.

Le **singe** est un animal mammifère quadrumane, c'est-à-dire qui a le pouce écarté à chaque membre. On en compte plus de quarante espèces. Sa peau peut servir de fourrure. (Voyez PEAUX DE SINGE).

SINOPLE, variété de quartz que les minéralogistes ont placé parmi les jaspes. M. Delomieu le regarde comme un

quartz hématoïde. Il contient différentes substances métalliques et quelquefois de l'or. M. Haüy le nomme *quartz-hyalin massif.*

SIRI, nom que les Javanais donnent au bétel. (Voyez ce mot).

SIROP.

Latin, SIRUPI ; — anglais, SYRUPS ; — allemand, ARZNEYLICHER SIRUP ; — espagnol, JARABE, JAROPE ; — portugais, ENXAROPE, XAROPE ; — italien, SIROPO ; – hollandais, SYROOP ; — danois, SIRUP ; — suédois, SIRAP, SIRUP.

SIROP DE RAFFINERIE.	SIROP DE MÉLASSE.
— AMER.	— DE CALEBASSE.

Les **sirops** sont des liqueurs douces, agréables, visqueuses et onctueuses que l'on prépare en dissolvant, par une douce chaleur, deux parties de sucre blanc dans une partie d'eau et en joignant aux mélanges les sucs des fruits ou des fleurs dont ils portent les noms. La pharmacie en compose d'après les ordonnances de médecine.

Sirop de raffinerie.

Latin, SERUPI ; — anglais, TREACLE ; SYRUP OF SUGAR ; — allemand, SIRUP, DER SAFTZ VON ZUKKER ; — espagnol, ARROPE, MELAZA, MIEL DE AZUCAR ; — portugais, MELAZO, MEL DE AZUCAR, AZUCAR ; — italien, MIELAZZO, SIRUPPO, SCILOPPO.

Le **sirop de raffinerie** est ce qui découle des sucres vergeois que l'on y prépare. (Voyez SUCRE, MÉLASSE).

Sirop amer. (Voyez SUCRE, MÉLASSE).

Le **sirop de calebasse** s'obtient avec le suc du fruit du calebassier. (Voyez CALEBASSE).

SISON ou *faux amome*, plante dont il existe huit espèces et qui fait partie de la *Pentandrie digynie* de Linné et de la famille des ombellifères de Tournefort. Elle ne diffère de la berle qu'en ce que sa collerette universelle n'a que quatre folioles. Elle est commune dans les haies en Europe. Ses baies sont ovoïdes, striées et odorantes.

SMALT.

Latin, SMALTUM ; — anglais, SMALT ; — allemand, SMALTE ; — espagnol, ESMALTE AZUL DE AZUR, VIDRIO DE COBALT ; — portugais, ESMALTE, ESMALTO, VIDRO DE AZUL, AZUL ESMALTE ; — italien, SMALTO AZURRO, Ò SMALTINO Ò DI AMALTO.

Le **smalt** est l'oxide bleu de cobalt poussé par la grande chaleur d'un fourneau à réverbère à l'état de vitrification. (Voyez AZUR, SAFRE, COBALT).

SMARAGDITE, substance minérale. (Voyez DIALLAGE).

SMECTITE, pierre minérale talqueuse, brillante, compacte, douce au toucher et moussant dans l'eau. Elle a la propriété de dégraisser les étoffes de laine et on s'en sert comme d'une argile à foulon.

SMILAX, terme de botanique. Liserons et salsepareilles épineuses.

SMITHIE, plante annuelle qui se rapproche des sainfoins. Elle est originaire de l'Inde. Ses feuilles se contractent comme celles de la sensitive. On donne aussi ce nom à l'endrach ou thoninie, végétal de la *Pentandrie monogynie* de Linné.

SODA, plante qui produit la soude. En nosologie, maladie qui consiste dans une sensation de chaleur ardente dans l'estomac, qui se propage le long de l'œsophage jusqu'à la gorge et qui est suivie de l'éructation d'un liquide limpide et actif.

SODIUM, métal découvert par M. Davy, qui a beaucoup d'analogie avec le potassium. Il est solide, inodore, mou, ductile, gris de plomb et éclatant dans sa cassure récente. Il est abondant à l'état de combinaison avec le chlore.

SOIE.

Latin, SERICUM; — anglais, SILK; — allemand, SEIDE; — espagnol et portugais, SEDA; — italien, SETA; — hollandais, ZIDE, ZY; — danois et suédois, SILKE; — polonais, JEDWAB; — russe, SCHELK.

SOIE DE VERS A SOIE SAUVAGES.
— DE MAGNÉSIE.
— D'ARAIGNÉE.
— D'HUITRE.
— D'ORIENT.
— VÉGÉTALE.
— CRUE.
— GRESSE.
— GRÈGE.
— CUITE.

SOIE DU LEVANT.
— DE L'ARCHIPEL.
— DE SMYRNE.
— DE CHINE.
— DE SICILE.
— D'ITALIE.
— D'ESPAGNE.
— DE SANGLIER.
— DE PORC.

La **soie** est une substance animale sous forme de fils doux,

brillants et d'une extrême finesse. Elle est composée d'une matière gommeuse desséchée et unie intimement à une huile qui lui donne de la souplesse et de l'extensibilité. Elle est propre à être filée sans perdre une ténacité suffisante pour soutenir un poids de 10 grammes sans se rompre. Sa longueur dépasse 250 mètres. La soie nous est fournie par diverses phalènes, des araignées et une huître que les Italiens nomment *matre perla*. De tous ces animaux, le ver à soie ou phalène du mûrier est le plus productif. C'est un insecte lépidoptère, nommé par Fabricius *bombyx-mori*. Ses antennes décroissent de sa base à sa poitrine; ses ailes sont courtes, épaisses et couvertes d'écailles; son vol est lourd et difficile. A l'état de larve, cet animal a l'apparence d'un ver. Il est originaire des Indes-Orientales, de la Perse et de la Chine, où on le rencontre sur les mûriers blancs sauvages. Il vit une année et meurt après s'être enveloppé dans un cocon ovoïde formé de soie. On achetait autrefois ce produit au poids de l'or. Vopisque l'historien rapporte qu'Aurélien refusa à l'impératrice, son épouse, une robe de ce fil, dont il trouva la valeur trop élevée.

Les insulaires de Co, île de l'Archipel grec, tiraient leur soie des chenilles de cyprès, de térébinthe, de frêne et de chêne. — Pamphile, fille de Platis. inventa les moyens de filer la soie. Vingt-six siècles avant l'ère chrétienne, on cultivait en Chine le mûrier, que l'on nommait *arbre d'or*. L'Inde et la Perse s'approprièrent cette industrie, et ce dernier empire en conserva nombre d'années le monopole. Plus tard, les Phéniciens le conservèrent plusieurs siècles.

En 555, sous Clovis, deux moines grecs portèrent à Constantinople une grande quantité d'œufs de vers-à-soie avec les instructions nécessaires pour les faire éclore, les élever, les nourrir, leur prendre la soie, la filer et la travailler. Leur réussite fut complète, et peu d'années après, on établit des manufactures à Athènes, à Thèbes et à Corinthe. Au 12me siècle, Roger, roi de Sicile, en établit une à Palerme; le reste de l'Italie et l'Espagne imitèrent cet élan, et au milieu du 13me siècle, la France commença à faire des plantations de mûriers dans le comtat Vénesin. Sous Charles IX, un jardinier de Nîmes planta aux environs de cette ville une grande quantité de ces végétaux. Au 15me siècle,

le Dauphiné se couvrit de ces arbres, et sous François Ier on établit dans la Touraine des manufactures de soieries dont les ouvrages étaient encore si rares, que Mézeray raconte que Henri II fut le premier qui se présenta aux noces de sa sœur avec des bas de soie.

Lyon, par sa position, devint l'entrepôt général des soies exotiques et indigènes.

Sous Henri IV, Olivier de Serre fit planter au jardin des Tuileries quinze mille mûrier qui servirent à nourrir des vers-à-soie; l'orangerie devait servir de magnanerie; la réussite ne fut pas satisfaisante. On fonda en même temps des manufactures royales en province. (Voyez MURIER).

Il faut préférer les cocons incarnats, longs et pointus, qui renferment ordinairement les mâles, et les courts et ventrus qui contiennent les femelles. On les nomme *cocons simples* ou *doubles;* les premiers sont composés par un seul ver et les seconds par deux ou trois sujets. Les premiers donnent une bonne graine et fournissent des vers qui produisent une soie déliée et forte qu'on peut employer à la trame de l'organsin; les courts donnent des insectes qui font des soies grossières, noueuses et pleines de bourrillons.

Après avoir choisi les cocons pour la graine ou semence des vers-à-soie, on en fait des liasses en forme de chapelets que l'on suspend à des toiles ou à des papiers contre les murs. Peu de jours après, la nymphe, devenue papillon, perce sa prison et se réunit aux autres phalènes. Trois jours après leur naissance, elles déposent 300 à 500 œufs qui sont féconds quand ils changent de couleur peu de jours après, et qu'ils acquièrent, de jaune qu'ils étaient, une couleur bleuâtre et gris cendré.

Pour conserver ces œufs, on les plonge dans du vin tiède pour les imbiber légèrement, puis on les fait sécher à l'ombre entre deux linges secs. On les enveloppe ensuite de laine et on les place dans une boîte garnie de coton et entourée d'une peau de mouton. On les laisse en cet état jusqu'au printemps.

Dès le moment arrivé de les faire éclore, on les passe dans un vin rouge moite où on les laisse sept minutes environ en les remuant pour séparer les œufs légers. On les sépare du liquide et on les couvre d'un linge chaud et humide; puis on

les enveloppe d'un morceau de drap et on les expose sur des plaques dans des lieux où la température doit être à 15 degrés. On l'élève peu à peu jusqu'à 20 et 25; alors les œufs éclosent et donnent de petits vers qu'on place sur des claies garnies de feuilles de mûrier qu'on renouvelle plusieurs fois par jour. Chaque millier de vers mange 25 kilogr. de feuilles depuis sa naissance jusqu'à son dernier état d'accroissement. Pour changer les feuilles, on couvre les insectes d'un filet supportant les nouvelles provisions; les vers passent à travers les mailles. On soulève le filet et on nettoie les claies.

Le ver-à-soie change quatre fois de peau avant de passer à l'état de chrysalide; ces mues s'effectuent laborieusement et ils périssent en grand nombre pendant ces changements. Dès que les vers se disposent à filer, ils s'agitent et on aperçoit un filament soyeux à l'extrémité de leur tête. On les met sur des bruyères établies en niches où ils se placent à volonté. Ils forment d'abord une tente à réseau avec une matière nommée *fleuret* ou *filoselle;* puis ils se replient sur eux-mêmes et construisent le cocon qui leur sert d'habitation pendant près de six mois. Les fils de soie qui le composent sont couchés en zig-zag sur six couches d'épaisseur. Ce travail s'effectue en dix ou trente heures environ. Ils demeurent alors dix-huit à vingt jours sans donner signe de vie, et au bout de ce temps, ils se transforment en papillons ou en insectes parfaits.

Trois cent soixante vers peuvent produire 7 hectogr. 50 gram. environ de cocons qui donnent 60 grammes de soie; 30 grammes d'œufs produisent 22 kilogr. et demi de cocons à peu près.

Les vers nourris avec les feuilles du mûrier sauvage produisent plus de soie que ceux qui vivent de feuilles du mûrier greffé. 50 kilogr. de feuilles donnent 4 kilogr. de cocons ou 2 hectogr. 45 grammes de soie filée; 10 kilogr. de cocons donnent 5 hectogr. de bourre et 120 grammes d'étoupe.

Les vers-à-soie de trois mues produisent une soie très-fine et très-abondante. Leur éducation dure quatre jours de moins que celle des autres; six cents cocons pèsent 7 hectogr. 50 gram.

Les vers à soie de quatre mues, provenant des œufs du Frioul, donnent une soie moins fine; 150 cocons pèsent 7 hectogr. 50 grammes. Cette espèce met cinq jours à les produire.

Les cocons enlevés aux bruyères et aux filets sont triés avec soin; les mauvais, nommés *chiques*, sont tachés et mis à part, ainsi que les simples qu'on sépare des doubles; le dernier triage s'effectue en séparant les cocons satinés de ceux qui ne le sont pas. On procède alors à l'étouffement des vers. On place pour cela une barre de fer transversale dans l'intérieur d'une chaudière pour soutenir un tamis rempli de cocons. En deux minutes, la vapeur de la chaudière, qui est hermétiquement fermée, tue l'animal. On jette alors les cocons dans une cuve d'eau à 80 degrés et on les agite, ce qui détermine les bouts de fils à se détacher. L'ouvrier les réunit par quatre ou par quinze et en forme un fil épais qu'il porte sur l'asple d'un tour pour le dévider. Moins on soumet de cocons à la fois à cette opération, plus la soie qu'on en retire est brillante.

La soie posée sur le tour a ses brins croisés les uns sur les autres et non adhérents. On les passe ensuite à une espèce de filière, nommée *croisme*, qui les sèche et les arrondit. La soie mal croisée perd son nerf et donne du déchet; elle doit croiser vingt fois et plus, selon sa qualité. La beauté de la soie dépend du choix des cocons et sa finesse de l'habileté des fileurs. La soie passe enfin à une dernière préparation qui est celle du moulinage; on en fait alors la trame, le poil, l'organsin et les variétés que l'on distingue dans le commerce.

La **soie d'araignée** fut pour la première fois présentée par M. Bon, président de la chambre des comptes à Montpellier. Il lut, en 1709, un long mémoire à la société royale des sciences de cette ville, et il prouva que les coques des araignées produisaient plus de fils en proportion de leur poids que les coques des vers à soie.—3 hectogr. de coques d'araignée, dit-il, en produisent 1 de soie nette propre à faire uue paire de bas; ceux de soie pèsent 2 hectogr. au moins. Il montra à l'appui de son dire des bas de cette provenance pesant 70 grammes et des mitaines pesant 25 grammes. Ces produits étaient forts et plus fins que ceux de la soie; leur couleur grise était brillante et lustrée.

On nomma deux académiciens pour examiner cette découverte, entr'autres M. Réaumur; ce dernier prouva que le fil d'araignée présente trop de difficultés dans sa préparation. Depuis cette époque, on ne s'est plus occupé de ce travail.

La **soie de l'huître** *(matre-perla)* est longue de 3 à 4 décim. Elle sert à l'animal à s'accrocher aux rochers. Ses fils sont si fins, qu'une paire de bas pour homme peut se placer dans une coque de noix. En 1754, on en présenta au pape d'une finesse extrême et cependant très-forts. Les Italiens en ont fait un objet de spéculation, et on pêche ces crustacés à Tarente, ville de la Calabre en Sicile. Palerme et Tarente ont des manufactures montées qui fabriquent ce produit.

Soie d'Orient. (Voyez COTON SOYEUX).

Soie végétale. (Voyez COTON SOYEUX).

La **soie crue,** *gresse, grèze* ou *grège,* est celle que l'on obtient directement des cocons en réunissant trois à quatre brins sans autre préparation. On la divise en soie grège fine et ferme. Le poids de 475 mètres de soie est le chiffre du titre des soies ouvrées ou grèges. Quand l'écheveau est achevé, on le met en mains, en doublant ou en séparant les fils et on les convertit en écheveaux de deux formes. Le simple est formé d'un fil dévidé et tordu assez ferme.

Soie gresse. (Voyez SOIE CRUE).

Soie grèze. (*Id.*).

Soie grège. (*Id.*).

Cette soie donne lieu à un commerce immense à l'intérieur et à l'extérieur. On la distingue par :

SOIE TRAME.	SOIE POIL D'ALAIS.
— TORDUE.	— OVALÉE.
— FERME.	— PLATE.
— GRÈGE DU LEVANT.	— GRENADINE.
— — DE VALENCE.	— RONDELETTINE.
— — DE VÉRONE.	— FANTAISIE FINE.
— — DE REGGIO.	— FANTAISIE COMMUNE.
— — MISE EN POIL	— FLEURET MONTÉ.
— OUVRÉE.	— GALETTES.
— GRÈGE DE FRANCE.	— DOUPPION.
— ORGANSIN.	— COSTE.
— TRAME DOUBLE.	— CUITE.
— TRAME DOUBLE (NANKIN).	

La **soie trame** est composée de deux ou plusieurs fils tordus ensemble. On l'emploie au tissage comme bout.

La **soie tordue** est composée de deux, trois ou plusieurs fils simples, selon le nerf qu'on veut lui donner. On les tord dans le sens inverse du simple, dont elle est composée primitivement. On nomme cette soie *organsin*.

La **soie ferme** ou *grège d'Alais* est la réunion des fils de douze à vingt cocons, que l'on divise en quatre qualités. On en forme des ovales, des soies à coudre, des cordonnets et des soies plates. On la plie en longs écheveaux tordus et serrés par un lien de soie et de ficelle. Ils pèsent 350 à 380 grammes. On en fait des balles de 75 à 100 kilogr. que l'on couvre d'une toile fine.

La **soie grège du Levant** ou *brousse* est la réunion de quinze à vingt-cinq fils de cocons. Elle a les mêmes emplois que celle qui précède et arrive pliée en mateaux tordus à deux branches pendantes, pesant 120 grammes et liés avec des résidus de cocons. Constantinople en fournit beaucoup et les emballe dans une toile de coton couverte d'un tissu en crin.

La **soie grège de Valence** (Espagne) est pliée en mateaux tordus avec une houppe en calice du poids de 160 à 180 grammes. On en forme des balles de 60 à 80 kilogr. couvertes de toile écrue et de sparterie.

La **soie grège de Vérone** est de deux qualités au même titre. La première s'utilise sur les lieux; l'autre se dirige sur l'étranger. Elle est pliée en mateaux de 410 à 435 millim., avec une houppe en champignon de 75 à 100 grammes; on en forme des balles de 75 à 100 kilogr. enveloppées de toile claire. On l'emploie comme celle qui précède.

La **soie grège de Reggio** ou *san-batelli* est employée comme les grèges d'Alais et toujours pliée en écheveaux droits, d'environ 80 centim. de long, serrés par un lien de soie. Ils pèsent 150 à 200 grammes et l'on en forme des masses de trois ou dix écheveaux que l'on met en balles pressées de 100 kilogr., couvertes d'une double toile grossière.

La **soie grège mise en poils,** *à petits tours, sans apprêt, blanche et jaune,* est une soie fine dévidée, mise en écheveaux et d'un guindage petit. Elle sert de chaîne pour la fabrication des Baréges. Elle est pliée en mateaux de 80 à 100 grammes.

La **soie ouvrée** comprend toutes celles qui sont destinées à former des tissus de toutes dimensions.

La **soie grège de France**, *fine, blanche* ou *jaune*, est composée de trois cocons et s'emploie à la fabrication des rubans, des gazes et des Baréges. Elle est ouvrée, en trame et en organsin. Ses principaux marchés sont Alais, Gange, Vallerangue et St-Jean. Elle se plie en mateaux de 490 à 595 millim., de 90 à 100 grammes, réunis en masses de huit à dix et emballés sous toile fine écrue en balles de 60 à 75 kilogr.; le tout est couvert d'une toile grossière.

L'**organsin** se forme de deux ou trois bouts réunis par des fils tords. L'organsin de pays est monté dans le Vivarais (Ardèche). On l'emploie comme chaîne dans la fabrication des étoffes. Il circule plié en petits mateaux tordus, attachés avec un fil de soie et pesant 60 à 70 grammes. On en forme des balles de 75 kilogr. environ, couvertes de toile forte et serrées par sept cordes.

La **trame double** se compose de deux ou trois bouts qui n'ont subi qu'une légère torsion. Elle sert de trame dans la confection des étoffes, la passementerie et la bonneterie. Elle se plie en mateaux tordus, avec une houppe de 30 à 40 grammes; on en forme des balles de tous poids.

La **trame double (nankin)** est d'une couleur blanche native supérieure et se compose de deux ou trois bouts légèrement tordus. La première qualité se file à Bourg-Argentel (Ardèche) et s'utilise en grand dans la fabrication des blondes à Annonay. On la plie en mateaux détachés de 30 à 40 grammes, réunis dans des caisses de 20 à 45 kilogr.

Le **poil d'Alais** est une soie grège à un seul bout qui n'a subi qu'une torsion au moulin. Elle sert dans la rubannerie, la passementerie, la broderie et circule pliée en mateaux de 100 à 120 grammes, réunis par un lien en masses de six à huit mateaux; on en forme des balles de 60 à 100 kilogr., couvertes de toile fine.

L'**ovalée de deux à huit bouts** ou *soie ovalée* est composée de plusieurs brins de soie grège faiblement moulinés. On l'emploie dans la fabrication des lacets, des broderies et des gants. Elle circule en écheveaux allongés de 65 centim. qui pèsent 10 grammes et dont on forme des balles de tous poids.

La **soie plate** est formée de vingt-quatre à vingt-cinq brins. On l'utilise à broder la tapisserie et on la plie comme la soie

ovalée. Ses écheveaux sont gros et forment des balles de tous poids.

La **grenadine** est une soie grège ouvrée composée de deux bouts serrés. De sa finesse et de sa régularité dépendent son titre et sa valeur. On l'emploie à faire des effilés et de grosses dentelles qui se fabriquent dans la Haute-Loire et les alentours du Puy. La plus fine sert à confectionner les blondes noires. Elle circule en petits mateaux allongés de 14 à 15 centim.; on en forme des balles de tous poids.

La **rondelettine** est une soie formée de deux bouts tordus. On la nomme aussi *grenadine* et on l'utilise dans la passementerie et la fabrication des boutons. Elle circule en mateaux de 250 grammes dont on forme des balles diverses.

La **fantaisie fine** se compose de bourre de soie cardée et filée. On l'utilise dans la bonneterie et les châles de bourre ou de fantaisie. Elle se plie en paquets composés de mateaux non tordus dont on forme des balles de tous poids.

La **fantaisie commune** est une bourre de soie filée à la main et au grand tour, dans le département du Gard. On l'utilise dans la passementerie, la tapisserie et les bas. Elle circule emballée comme les passementeries fines.

Le **fleuret monté du Piémont** se compose de déchets de soie cardés et montés en fleurets retords. On le nomme aussi *galette* et on l'emploie dans la passementerie pour former la chaîne des galons d'or et d'argent. On le plie en mateaux serrés de 3 décim. et on les réunit au nombre de neuf pour former l'éventail de 750 grammes. On en compose des balles de tous poids.

Soie galette. (Voyez FLEURET MONTÉ DU PIÉMONT).

Le **douppion** est la soie des cocons doublés. Elle est grossière et l'on en forme les soies à coudre, les rondelettes pour frange et les grenadines pour dentelles communes. On les met aussi en trames qui servent à la fabrication des étoffes et des foulards.

Les **costes** sont des soies de deux sortes, provenant des bourres de cocons non étouffés, dont la phalène a coupé tous les brins. Ces cocons sont cardés, et leur soie, filée, forme la fantaisie. (Voyez ce mot).

La **soie cuite** est celle qu'on a fait bouillir pour en faciliter le filage et le dévidage ; c'est la plus fine que l'on connaisse. On s'en sert dans les plus beaux ouvrages de rubannerie et la fabrication des velours, satins, taffetas, damas, brocards et crêpes. La soie cuite de moulinage ne peut recevoir cet apprêt, si elle ne passe préalablement à l'eau bouillante.

Toutes ces soies sont en grèges et en matasses, c'est-à-dire en pelotes non filées. Alep, par Alexandrette, fournit les soies cherbaffis ou bourmes, les soies ardasses, les soies blanches ou barutines, les soies blanches de Tripoli, les soies blanches d'Antioche et les soies blanches bédouines ou arabes. Seyde donne les soies choufs, choufettes, barutines, tripolines et seydams. Chypre fournit les soies chypriotes.

Tous ces produits sont jaunes, frisés et en masses de 3 à 5 hectogr. La Morée donne des soies jaunes plus fines que les précédentes.

Toutes ces soies sont susceptibles d'absorber à l'air une certaine quantité d'eau qui en augmente le poids ; cette propriété est nuisible aux acheteurs. Pour y remédier, on établit dans les ventes de soie crue des conditions qui déterminent la valeur du produit d'après un titre qu'on nomme *denier*. On remet les échantillons à un essayeur breveté, qui indique la proportion entre un poids et une longueur donnés; cela sert de règle pour fixer le prix, et on passe ensuite la soie à l'épreuve de la dessiccation, en la renfermant dans des cages où l'air échauffé agit promptement. Elles sont placées dans des appartements chauds; on fait quelquefois cette opération avec le thermomètre, qui ne suffit pas toujours. Au bout de vingt heures, la soie qui aurait perdu 2 1/2 pour 100 de son poids, serait soumise à une nouvelle épreuve; ce point est très-essentiel.

Les **soies de l'Archipel** sont fournies par Candie, Tine, Therme, Zia et Zago. Leur fil est dur et se rompt aisément. Celles d'Andros, de Caristo et de Volo sont plus dures et moins résistantes ; elles ne peuvent servir qu'à la tapisserie. Celles de l'île de Chio sont si belles qu'on ne les emploie qu'aux velours. Samos en fournit de magnifiques.

Les **soies de Smyrne** arrivent de la Perse par des caravanes de janvier en septembre. En janvier arrivent les plus

belles; puis les médiocres et les ordinaires. Les provinces persanes qui en fournissent le plus sont le Gilan, le Schirvan et les environs de Schamachi. On les nomme *sourbastis, scherbaffis, légis, bourmes, ardassines* et *ardasses*.

Les soies de sourbastis sont jaunes ou blanches et se plient en masses de 65 centim., liées d'un filet de soie très-fin. On en forme des balles assorties de première, de seconde et de troisième qualité, composées de cent vingt masses; onze masses grossières entourent les balles en dedans. On les utilise dans les tissus.

Les soies scherbaffis sont recueillies dans la province de Guillan ou Gilan. Elles sont déliées, flexibles et plus aisées à tirer que toutes les autres; elles sont pliées en grosses et longues masses, attachées avec un lien court. On les met en balles de 112 kilogr.

Les soies légis sont les plus grosses soies de sourbastis. Elles sont pliées en masses de 13 décim., à tête liée et à fil gros et peu lustré; chaque paquet pèse 1 kilogr. environ. On distingue les légis bourmes, les légis ardasses, les légis ordinaires et les légis choufs, qui sont aussi des soies d'une qualité nette. Ces qualités prennent du lustre en teinture et rivalisent avec celles de Messine.

Les soies de bourme sont de belle qualité, quoique inférieures à celles de scherbaffi, d'un brin fin, mais moins doux et moins flexible. Elles sont blanches et en masses courtes, minces et sans ligatures.

Les soies ardassines sont jaunes et en masses de 65 cent., pesant 1/2 kilogr. On en forme des balles de tous poids.

Les soies ardasses ou ardanes viennent comme les ardassines de la province de Guendje. Elles sont inférieures et attachées avec des liens grossiers. On les fraude souvent en les chargeant d'étoupes de soie. Les masses ont 1 m. de long et pèsent 1/2 kilogr. environ.

Les **soies de la Chine, du Japon** et **de l'Inde** sont grises, blanches ou jaunes. Les meilleures de Chine sont fournies par Nankin, Canton et la province de Tchékiam. La grise est sans lustre, mais d'un bon usage. On en fait une étoffe sur les lieux, nommée *kient-cheou*. On la distingue en première, se-

conde et troisième qualité. Ces soies sont inférieures à celles d'Europe.

Les **soies du Grand-Mogol** arrivent de Cazembazar. On en distingue six espèces : l'aggouet-bund, la cheita-bund, la sowand-bund, l'assoré-bund, la sauk-bund et la mang-bund. Il en arrive peu en France.

Les **soies du Bengale** sont inférieures à celles du Levant.

Les **soies de Sicile** sont en *grèges* ou en *matasses* ouvrées ou en organsins faits à Messine et à Sainte-Lucie. On les utilise dans les étoffes de soie et dans les coutures.

Les **soies d'Italie** sont moitié grèges et moitié ouvrées Milan les fournit toutes apprêtées. On appelle *organans de Bologne* celles qui sont prêtes à mettre en teinture; leur première qualité s'emploie dans les belles étoffes de Lyon et de Tours. Parme, Modène, Lucques et Reggio en fournissent de toutes qualités.

Les **soies d'Espagne** sont grèges et de belle qualité. Elles arrivent en matasses, qu'on file, qu'on dévide et qu'on mouline en France pour former des soies torses, dites *soies de Grenade* et *soies à coudre*.

Soies de sanglier et de porc.

Latin, SELA; — anglais, BUSTLES; — allemand, BORSTEN; — espagnol, CERDAS; — portugais, CERDAS, SEDAS; — italien, SETOLE; — hollandais, BORSTELS; — danois, BORSTER; — suédois, BORST; — polonais, SZEZECINY; — russe, SCHTSCHETINA.

SOIE DE SANGLIER DE RUSSIE OCOLK.
— — DE RUSSIE JORASLAW.
— — DE SAINT-PÉTERSBOURG.
— — DE SAINT-PÉTERSBOURG SOUCHAYA.
— — DE SAINT-PÉTERSBOURG FAIBLE.
— — DE SAINT-PÉTERSBOURG 2me FAIBLE.
— — DE JASSY.
— — D'ARCHANGEL.
SOIE DE PORC ARRACHÉE.
— — ÉCHAUDÉE.

Les **soies de sanglier** et **de porc** sont les poils longs

et rudes qui couvrent les corps de ces animaux. Ils ressemblent à de forts crins de cheval.

Le poil de sanglier est long de 11 à 16 centim., rude, allongé, flexible, luisant, blanc, noir ou roux. Il se compose de filaments faciles à séparer, diminuant de bas en haut et finissant par deux ou trois brins déliés. Il donne lieu à un commerce important, dont le centre est en Russie et en Pologne.

Ce produit est d'une utilité indispensable à la cordonnerie et à la brosserie. Il en existe diverses qualités.

La première, de sanglier de Russie, se nomme *ocolk* ou *oukatka*. Elle arrive en paquets fortement liés de 15 à 25 centim. de circonférence. Elle se compose de brins forts, flexibles, de 15 cent. environ de longueur, branchus à leur extrémité et de forme triangulaire. Ils sont unis, brillants, blancs et très-recherchés pour fabriquer les brosses résistantes. On les vend jusqu'à 5 et 6 fr. le 1/2 kilogr.

La seconde qualité, dite *première supérieure de Saint-Pétersbourg* ou *joraslaw*, a ses paquets formés de brins de diverses couleurs, de la forme et de la longueur des précédents. Leur raideur est moindre et leur reflet moins brillant. Son prix ordinaire est de 3 à 4 fr. le 1/2 kilogr.

La troisième qualité, dite *première qualité de Saint-Pétersbourg*, est en paquets semblables aux précédents, composés de brins divers de 10 à 15 centim. de longueur environ, moins forts que les jaraslaw. Ils valent à peu près 1 fr. 50 c. le 1/2 kilogr.

La quatrième qualité, dite *soie de Saint-Pétersbourg* ou *souchaya*, est en brins de 10 à 15 centim., de toutes couleurs et d'une raideur peu prononcée.

La cinquième qualité ou *deuxième qualité de soie faible de Saint-Pétersbourg*, a des brins de 9 à 11 centim., moins forts que les précédents.

La sixième qualité ou *soie de Saint-Pétersbourg deuxième faible* n'a pas plus de 8 à 10 centim. de longueur. Ses brins sont moins forts que les précédents.

Il nous vient, outre les six qualités de soie décrites, deux espèces de soies de Russie, qui sont :

La *soie de sanglier de Jassy*, à brins nerveux et d'une force su-

périeure ; leurs couleurs sont confondues et ils ont 10 à 15 cent. de longueur.

La *soie de sanglier d'Archangel*, à brins blancs, de 10 à 15 cent. de longueur et moins forts que ceux de la première qualité de St-Pétersbourg.

Ces soies sont en paquets serrés, assortis, dans de très-grandes futailles de 5 à 600 kilogr.

La soie de porc se divise en soie arrachée et soie échaudée.

La *soie de porc arrachée* nous est fournie par quelques localités privilégiées, entr'autres par la Champagne. Elle est en beaux brins de 8 à 10 centim., forts, nerveux, branchus et très-blancs. On en forme des bottes dont l'intérieur est souvent mélangé de soies faibles ; on doit se méfier de cette fraude. Cette soie sert à former des brosses et des pinceaux.

La *soie de porc échaudée* se ramasse par les chiffonniers et provient des porcs tués pour la boucherie. Celles de Bretagne et de Champagne sont les meilleures et tiennent le premier rang dans le commerce. Leurs brins sont blancs et ont 3 à 10 centim. de longueur. On doit préférer les plus forts.

Les soies de porcs échaudées du midi de la France prennent le second rang. Leurs brins ont une longueur de 3 à 8 centim. Leur couleur est noirâtre et on les vend au poids comme les précédents.

Ces produits trouvent un emploi dans la brosserie et dans la fabrication des pinceaux.

SOLA. (Voyez AGARIC AMADOUVIER).

SOLANINE, substance végétale, blanche, pulvérulente et opaque, d'un aspect nacré et d'une saveur amère. M. Desfosse l'a découverte dans les fruits du *solanum nigrum* et dans les feuilles et les tiges du *solanum dulcamara*. Elle forme avec les acides des sels incristallisables très-amers.

SOLANUM. (Voyez MORELLE).

SOLDANELLE.

Latin, SOLDANELLA MARINA ; — anglais, SEA CABAGE ; — allemand, MECRKOHL ; — espagnol, BERZA MARINA ; — portugais, SOLDANELA ; — italien, CAVOLO MARINO.

La **soldanelle** est une plante marine de la *Pentandrie mo-*

nogynie de Linné et de la première classe de Tournefort. (Voyez CHOU-MARIN).

SOLEIL, nom que donnaient à l'or les anciens chimistes, qui le considéraient comme le roi des métaux.

Le **soleil** proprement dit *(corona solis), herbe au soleil, fleur au soleil* ou *tournesol,* est une plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné et de la quatorzième classe de Tournefort. On en distingue plusieurs espèces; nous ne parlerons que du tournesol vulgaire.

Sa tige, qui s'élève en fort peu de temps jusqu'à 5 à 6 m., est unique, droite et sans rameaux. Ses feuilles sont grandes, larges, pointues et crénelées à leurs bords. Sa sommité supporte une belle fleur large, ample, radiée, jaune, orbiculaire et présentant une couronne formée de demi-fleurons, qui en entourent d'entiers. Elle semble mobile et s'incline à toute heure du côté du soleil. Il lui succède des semences oblongues qui garnissent le plateau de la fleur, occupé par les demi-fleurons; la fleur est placée entre deux feuilles bractées et enchassées dans une autre pliée en gouttière.

Les semences de ce végétal contiennent beaucoup d'huile que l'on pourrait utiliser. Il est vulnéraire.

SOLICOQUE. (Voyez SALICOQUE).

SON.

Latin, FURFUR; — anglais, BRAN; — allemand, KLEYEN, KLEIE; — espagnol, SALVADO, AFRECHO, FRECHO; — portugais, FARELLO, SEMEAS; — italien, CRUSCA, SEMOLA.

Le **son**, *écorce de blé* ou *issue de blé*, est le résidu brut de la mouture du blé lorsque la farine a passé au blutoir. Cette opération donne un déchet de 20 à 22 pour 100. On distingue le gros son, le petit son, la recoupette et le remoulage. (Voyez FARINE).

Ce produit s'utilise pour la nourriture des animaux domestiques et se vend aux 100 kilogr. Il fermente en peu de temps, surtout en été, ce qui altère sa qualité et diminue son poids.

Il sert en médecine dans les maladies de poitrine et les toux âcres. On en fait des lavements rafraîchissants, des cataplasmes émollients et des bains adoucissants. Il est indispensable aux amidonniers.

SORBATES. (Voyez MALATES).

SORBIER.

Latin, SORBUS ; — allemand, SPERBERBAUM ; — espagnol, portugais et italien, SERBAL.

Le **sorbier** ou *cormier* est un arbre de l'*Icosandrie trigynie* de Linné et de la vingt-unième classe de Tournefort. Son bois est dur, compact et rougeâtre. Ses feuilles sont oblongues, dentelées, velues, molles, blanches en dessus, styptiques et rangées sur le même côté. Ses fleurs sont petites et composées de cinq pétales disposés en roses ; leur calice devient un fruit dur, arrondi, vert jaunâtre d'un côté, rouge de l'autre et couvert à son sommet de points élevés formant une petite couronne. Son parenchyme est jaunâtre et contient cinq graines ; il a une saveur austère avant sa maturité, et acquiert quelque douceur en mûrissant. On le cueille en automne et on le met dans des fruitières sous de la paille sèche, où sa pulpe s'amollit et devient bonne à manger.

Ce fruit convient dans les cours de ventre, les hémorrhagies, les vomissements, l'hydropisie, le calcul des reins et la strangurie. On en prépare en pharmacie une eau distillée et un rob. L'écorce du sorbier peut suppléer la noix de galles dans les teintures noires.

SORGHO.

Latin, HOLCUS SORGHUM ; — anglais, INDIAN LEAF, INDIAN OR TURKEY MILLET ; — allemand, SORGSAAMEN ; — espagnol, ALCANDIA, MAIS DAS INDIAS, PANIZO DE DAIMIEL ; — portugais, MILHO SORGO ; — italien, MELICA, SORGO ROSSO, SAGINA ROSSA.

Le **sorgho**, *grand millet, millet d'outre-mer, grand millet noir* ou *d'Afrique, sorge, blé cafre* ou *milloque*, est une plante de la *Triandrie digynie* de Linné (famille des graminées). Elle est originaire d'Afrique, où on l'a nommée *dourat*, et se cultive en grand en France dans le département de la Gironde. Ses chaumes sont droits et s'élèvent jusqu'à 2 à 3 m. ; ils sont remplis d'une moelle douce, surtout près des nœuds. Ses feuilles sont grandes et rubanées. Ses fleurs forment des panicules agréables. Ses fruits sont arrondis, durs, brillants, rougeâtres, glabres ou velus, farineux intérieurement et d'une saveur amère ; il servent

en Europe à la nourriture des oiseaux de basse-cour. En Afrique, sa farine sert d'aliment au peuple.

On emploie ces panicules dégagées de leurs fruits à former des balais d'appartement fort estimés ; il s'en fait à Bordeaux un commerce important et lucratif ; on les nomme *balais de milloque*. Les plus longs et les plus raides sont préférés.

SORI, sulfate de fer privé de son eau de cristallisation par la calcination naturelle ou artificielle. Il est blanc gris. Le fer qu'il contient est dans un premier degré d'oxydation et mêlé à du sulfate de fer. Ce corps est astringent et peut servir aux teintures noires.

SOTOIRS D'ANIMAUX. (Voyez CORNES).

SOUCHET.

Latin et anglais, CYPERUS ; — allemand, CYPERWURZEL ; — espagnol, JUNCIA.

SOUCHET D'AMÉRIQUE LONG.	SOUCHET ROND.
— COMESTIBLE.	— ODORANT.
— DES INDES.	— SULTAN.

Le **souchet** est une plante à un seul cotylédon de la *Triandrie monogynie* de Linné. Elle renferme plus de deux cent cinquante espèces, la plupart exotiques. Ce sont des herbes dont les tiges sont sans articulations triangulaires, et dont les fleurs, privées de corolle, sont disposées en épis simples ou composés, de toutes couleurs et de toutes formes ; ils sont aplatis et formés de deux rangs d'écailles superposées qui tiennent lieu de calices à la plante. Chaque fleur a trois étamines à filets courts et à anthères oblongues et sillonnées, plus un ovaire supérieur très-petit et un long style couronné par trois stigmates capillaires. Sa semence est nue, solitaire et à trois côtés.

Le **souchet long,** *racine de Sainte-Hélène* ou *souchet d'Amérique*, est la racine d'une plante nommée par Linné *cyperus miliaceus*, qui croît dans l'Amérique méridionale. Sa racine nous parvient sèche. Elle est longue, nouée, noire en dehors, blanche en dedans, d'une odeur faible et d'une saveur aromatique. On l'expédie de Sainte-Hélène, qui lui a donné son nom. On lui substitue souvent une racine que le midi de la France fournit et dont l'odeur est plus prononcée. Elle est stomachique et apéritive.

Le **souchet comestible** ou *souchet rond trasi*, nommé par Linné *cyperus esculentus*, possède des rhizomes en fibres menues à l'extrémité desquels sont attachés des tubercules arrondis ou oblongs, bruns au-dessus, blancs intérieurement, charnus et farineux. Son odeur est faible et camphrée, sa saveur douce et agréable. En Espagne et dans nos pays méridionaux, on en prépare des émulsions agréables.

Souchet des Indes. (Voyez CURCUMA).

Souchet rond. (Voyez SOUCHET COMESTIBLE).

Le **souchet odorant** se divise en souchet long *(cyperus odoratus radice longa)* et en souchet rond *(cyperus odoratus radice rotonda)*. Il nous est fourni par le midi de la France. La première espèce pousse une infinité de feuilles longues, dures, triangulaires, à dos relevé et aigu. Sa tige, qui croît à la hauteur de 6 à 7 décim., est droite, sans nœuds et remplie de moelle blanche. Elle porte des feuilles larges et roussâtres qui soutiennent des fleurs staminées. Ses semences sont triangulaires. Sa racine est longue, nouée, traçante, difficile à rompre, obscure en dehors, grisâtre en dedans et très-aromatique.

La seconde espèce pousse des feuilles longues et étroites; ses tiges sont dures et triangulaires. Ses fleurs sont staminées et soutenues par des épis écailleux. Ses semences sont dures et noires. Sa racine est ovale, brune ou grise et d'une odeur faible. Cette racine est diurétique et emménagogue ; on s'en sert dans les ulcères de la bouche, de la vessie et de la matrice. On en prépare aussi une eau distillée. Elle entre dans la composition de l'eau thériacale et impériale.

Souchet sultan. (Voyez SOUCHET COMESTIBLE).

SOUCI.

SOUCI DE JARDIN. SOUCI D'EAU.

Le **souci** est une plante de la *Syngénésie polygamie nécessaire* de Linné et de la quatrième classe *(radiées)* de Tournefort. Il en existe vingt espèces annuelles ou vivaces d'Europe, d'Afrique ou d'Amérique. Nous ne ferons mention que des deux principales.

Le **souci des jardins** pousse des tiges menues, anguleuses et visqueuses au toucher. Ses feuilles sont sessiles, oblon-

gues, larges, charnues, molles, velues, blanchâtres et piquantes. Ses fleurs naissent à ses sommités et sont belles, grandes, rondes, radiées, dorées et odorantes. Ses fruits forment des capsules courbes qui contiennent une semence longuette. Ses racines sont ligneuses et fibrées. Ce végétal croît dans les jardins; on lui attribue la propriété de guérir les tumeurs scrofuleuses. Avec sa fleur, on prépare une eau distillée, un vinaigre par macération et une conserve; ses feuilles entrent dans la composition de l'emplâtre diabotanum.

Le **souci d'eau** ou *souci des marais (calthapalustris)* est une plante de la *Polyandrie polyginie* de Linné et de la sixième classe *(rosacées)* de Tournefort.

Ses feuilles sont grandes, rondes, lisses, vert foncé et crénelées. Il s'élève d'entr'elles des tiges rondes et rameuses, portant des fleurs polypétales disposées en roses, jaune doré et brillantes. Ses fruits sont composés de plusieurs graines ramassées en tête et disposées en étoiles. Ses racines sont fibreuses, grosses et blanchâtres. Ce végétal croît dans les marais et dans les lieux humides; il n'est point utilisé en médecine.

SOUDE.

Latin, SAUDA INCINERATA; — anglais, SODA; — allemand, SOUDE, SUDE, SOERZALS; — espagnol, SOSA BARRILLA; — portugais, SOLDA, BARILHA; — russe, SODA, SOLIANKA.

SOUDE ARTIFICIELLE.	SOUDE DE MALAGA.
— D'ALICANTE.	— EN PIERRE.
— BORATÉE.	— DE TÉNÉRIFFE.
— DE CARTHAGÈNE.	— DE VARECK.
— ÉPINEUSE.	— VITRIOLÉE.
— FACTICE.	— CAUSTIQUE.
— KALI.	

La **soude,** *oxyde de sodium, carbonate de soude, lessive caustique, samarie* ou *alun catin,* est le produit de l'incinération des plantes marines, telles que la barrille, le kali, l'algue, le goëmond, le vareck, etc. Son origine est due au hasard, d'après Pline, qui attribue sa découverte à des marins jetés par la tempête à l'embouchure du fleuve Bélus. Ils firent cuire leurs aliments sur le sable avec du kali desséché. Sa cendre s'unit au sable et

forma un corps brillant. Ils firent un nouvel essai qui leur réussit parfaitement et fabriquèrent ce corps en grand pour le blanchissage. (Voyez SAVON).

Pour fabriquer la soude, on pratique des fosses dans la terre près de la mer, d'une profondeur de 1 à 2 mètres, plus larges dans le bas que dans le haut. On place dans le fond des charbons ardents et au-dessus des plantes marines sèches. On alimente le feu avec ces mêmes combustibles jusqu'à ce que les fosses soient remplies de cendres. On agite ce résidu pour rendre la combustion plus ardente. Le sel des cendres forme avec les parties terreuses une espèce de frite qui, par le refroidissement, acquiert une agrégation solide et forme une masse saline, dure, compacte et demi-vitreuse. Elle se compose de carbonate et de sulfate de soude, de sulfure de sodium, de sel marin, de carbonate de chaux, d'alumine, de silice, d'oxyde de fer et de charbon.

Les soudes peuvent se diviser en trois classes : la soude étrangère, la soude indigène et la soude factice.

Soude artificielle. (Voyez SOUDE FACTICE).

La **soude d'Alicante** se confectionne avec diverses plantes marines, comme nous venons de le dire, et surtout avec la barille, que l'on cultive avec soin sur les côtes d'Espagne. Ce végétal contient 25 à 40 pour 100 de sous-carbonate de soude et présente 50 à 60 degrés à l'alcalimètre. Ce produit est en masses sèches, pesantes, compactes, inodores, gris cendré et attachées à des fragments de charbons qui n'ont pu être tout-à-fait consumés. On y distingue aussi des cavités brillantes, nommées *yeux de perdrix*. Sa saveur est douce. Il nous arrive en très-fortes balles de 5 à 600 kilogr., enveloppées de sparterie et couvertes d'une très-grosse toile. Pour trois emballages on accorde 14 kilogr. de tare, et pour quatre, 16 kilogr.

Soude boratée, *borax natif* ou *borate de soude natif.* (V. BORAX).

La **soude de Carthagène** tient le second rang dans le commerce. Elle est en masses de fortes dimensions, pesante, grise et marquée à l'intérieur de points blancs, verts et noirs. Elle ressemble d'ailleurs à celle d'Alicante, mais elle est bien moins riche en alcali, car elle ne marque que 30 à 32 degrés au

plus. Elle arrive en balles de 4 à 500 kilogr. Les usages sont les mêmes que pour celles d'Alicante.

La **soude épineuse** est une plante qu'on nomme aussi *kali* et que Linné appelle *tragum* et place dans sa *Pentandrie digynie.* Tournefort l'admet dans sa sixième classe. Ses feuilles sont pointues et piquantes ; son fruit est membraneux, rond et épineux. Elle est apéritive et incisive.

La **soude factice** ou *soude artificielle* est un produit précieux que nous devons à MM. Leblanc et Dizé et que M. Darcet a perfectionné. Pour la fabriquer, on calcine ensemble 180 parties de sulfate de soude, 180 de charbon et 100 de craie ou de bois en poussière; on jette le tout dans un four à réverbère de forme elliptique, et on élève la température au-dessus du rouge cerise, en brassant de temps en temps; la masse devient pâteuse, et lorsque la fusion est bien opérée, on la retire et on l'amène dans des formes de fer pour la laisser se solidifier.—460 parties opérées fournissent 300 parties de soude factice.

Ce produit marque à l'alcalimètre 18 à 30 degrés. Il circule en futailles de tous poids, pour lesquelles on accorde une tare réelle.

La **soude kali** ou *marie* est une plante marine nommée par Linné *kali magnum sedimedii foliis* et placée dans sa *Pentandrie digynie* ; elle fait partie de la sixième classe (rosacées) de Tournefort. Elle s'élève à un mètre environ quand elle est cultivée, et à 5 décim. quand elle ne l'est pas. Sa tige se divise en longs rameaux droits, gros et rougeâtres; ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, charnues, pointues, piquantes et remplies de suc; sa fleur est polypétale, jaunâtre et disposée en roses; son fruit est rond et renferme une semence roulée en spirale. Ce végétal a un goût salé et croît dans les pays chauds et sur les bords de la mer. Il contient du muriate et du carbonate de soude. On l'utilise en médecine dans les engorgements lymphatiques et les obstructions des viscères, pris en décoction. Il est apéritif et incisif. Par l'incinération, on en obtient une bonne soude.

La **soude de Malaga** ressemble à celle de Carthagène, mais ne marque que 28 à 30 degrés.

La **soude en pierres** est le nom générique des soudes connues sous celui d'*oxydes de sodium.*

La **soude de Ténériffe** est en masses irrégulières et raboteuses, d'un gris foncé, blanc mat ou jaune verdâtre; elle marque à l'alcalimètre 27 à 29 degrés et arrive presque toujours en vrac, c'est-à-dire exempte d'emballages.

La **soude de varech** est brute ou raffinée; la première est en morceaux pesants, irréguliers, raboteux et présente une multitude de petits trous chargés de lames blanches qui ont beaucoup d'analogie avec la cire; elle ne marque à l'alcalimètre que 3 à 5 degrés et arrive toujours en vrac. La seconde a l'aspect d'une matière saline, blanche et composée de sel marin; elle ne marque à l'alcalimètre que 2 à 3 degrés et n'a que peu de valeur. Elle circule en futailles de 500 à 550 kilogr.

Soude vitriolée, ancien nom du sulfate de soude. (Voyez ce mot).

Par la lessivation, on obtient des soudes le sel de soude ou *sous-carbonate de soude*, le carbonate de soude ou *cristaux de soude,* la soude caustique ou *soude des savonniers* et la soude non caustique.

La **soude caustique** ou *lessive du savonnier* est liquide, doit marquer au pèse-sels 50 à 60 degrés et ne pas faire effervescence avec les acides. Elle s'obtient en faisant dissoudre du sous-carbonate de soude dans l'eau, en y ajoutant de la chaux et en faisant bouillir le tout avec l'hydrate de chaux pour enlever à la soude son acide carbonique; on sépare le carbonate de chaux en faisant évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle marque 36 degrés à l'aréomètre.

SOUDURE DES PLOMBIERS. (Voyez ÉTAIN DES PLOMBIERS).

SOUFRE.

Latin, SULFUR; — anglais, BRIMSTONE, SULPHUR; — allemand, SCHWEFEL; — espagnol, AZUFRE; — portugais, ENXOFRE, ENZOFRE; — italien, ZOLFO, SOLFO, SULFERO, ZOFREGO; — hollandais, ZWAVEL, SOLFER; — danois, SVOVEL; — suédois, SWAFWEL; — turc, KUKURD; — polonais, SIARKA; — russe, SIJERA.

SOUFRE NATIF. SOUFRE COMBINÉ.

SOUFRE EN MASSE.	SOUFRE HYDRATÉ.
— ÉPURÉ.	— DORÉ D'ANTIMOINE.
— SUBLIMÉ.	— HYDROGÉNÉ.
— VIF.	— OXY-MURIATÉ.
— BRUT.	— VÉGÉTAL.
— EN CANON.	

Le **soufre** a été placé long-temps au rang des bitumes et considéré comme un produit volcanique. Juncker et Stalh ont affirmé qu'il était le résultat de la combinaison de l'acide sulfurique avec le phlogistique. C'est une substance simple, indécomposable et susceptible de se combiner avec une infinité d'autres corps. Il doit son origine à la décomposition putride des végétaux et des animaux.

Le soufre est très-répandu dans la nature. On le trouve formé dans les végétaux, tels que la patience et le cochléaria, ainsi que dans les matières animales, telles que le sang et le jaune d'œuf. Il se trouve en masses translucides ou opaques dans diverses sortes de terrains, quelquefois disséminé dans diverses pierres et particulièrement dans le sulfate de baryte. Quelques rochers en sont garnis, tels que ceux du Brésil et des Cordillères. Les carrières les plus abondantes sont celles qui sont près des volcans. Les environs de Pouzzole en produisent énormément et en fournissent depuis un siècle à la consommation de l'Europe. La Guadeloupe en possède une mine féconde, d'après le rapport de M. Angelin.

On distingue le soufre en soufre natif et en soufre combiné.

Le **soufre natif** est transparent et cristallisé, ou transparent et irrégulier, déposé par l'eau, pulvérulent, sublimé par le feu des volcans et souvent interposé dans des pierres tendres.

Le **soufre combiné** se rencontre naturellement à l'état de sulfure métallique ou calcaire. On le peut retirer de la galène (sulfure de plomb), des pyrites cuivreuses et martiales (sulfures de cuivre et de fer), de la blende (sulfure de zinc), de la pierre à plâtre (sulfate de chaux) et de l'alunite (sulfate double d'alumine et de potasse). Cette dernière substance se trouve dans les terrains de Tolfa, à Piombino, en Hongrie, dans les îles de l'Archipel grec, au Pérou, dans les Cordillères, et en France dans les montagnes du Mont-d'Or.

Pour retirer le soufre de ces substances, en Saxe et en Bohême, on les place dans des tuyaux de terre disposés sur un fourneau allongé et dont les extrémités arrivent dans des caisses de fer pleines d'eau. Le soufre liquéfié se rend dans ces récipients, où il prend de la consistance.

A Rammelsberg et à St-Bel, on retire le soufre des pyrites en disposant de grands grils sur lesquels on les amoncelle ; le soufre se liquéfie au feu et coule dans de grandes cuillères en fer; on le purifie par une nouvelle fonte.

On le retire des végétaux et des substances animales par des procédés particuliers.

Le **soufre en masse,** *soufre brut* ou *soufre natif*, provient des terrains qui avoisinent les volcans. Il est toujours impur et l'on doit choisir celui qui l'est le moins. Il est solide, sec, fragle, sans odeur, odorant en contact avec l'eau, de couleur citrine rougeâtre ou pâle, électrique par le frottement et se fendillant avec bruit sous l'action de la chaleur de la main. Il est fusible à différents degrés de température, depuis l'agrégation molle jusqu'à la fluidité parfaite ; il est volatile à une température élevée et doué d'une combustibilité remarquable ; il donne une flamme bleue, puis blanche et une vapeur active et suffoquante qui est un acide sulfureux. On devra préférer le soufre brut jaune citrin, en masses brillantes et translucides, exemptes de corps étrangers.

Ce produit arrive en vrac à Marseille, où il est mis en futailles de 600 à 700 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **soufre épuré** ou *soufre en canon* est de forme cylindrique, long de 19 à 22 c. sur 25 millim. de diamètre.

Pour le purifier, on le fait fondre en masses dans des marmites de fer. Ses impuretés se précipitent. On coule ce corps fondu dans une chaudière en cuivre et on l'y maintient en fusion pendant un certain temps. On le coule alors dans des moules de bois qui lui donnent la forme d'un cylindre et on le plonge dans l'eau pour le refroidir promptement. Le fond de la chaudière est mis de côté, comme chargé de matières terreuses ou pierreuses de couleur grise, que l'on nomme *soufre vif*. Si l'on examine les surfaces de ce soufre, on voit que le froid a brusquement inter-

rompu sa cristallisation; ses parties extérieures sont seules cristallisées régulièrement.

Le soufre épuré doit être d'un beau jaune doré, luisant, verdâtre et cassant avec un craquement à la pression de la main. Il circule en barils de 150 kilogr. environ ou en caisses de 50 kilogr. On accorde la tare réelle.

Le **soufre sublimé** ou *fleur de soufre* se prépare en grand dans des établissements vastes. On opère sur 200 à 250 kilogr. de soufre épuré qu'on met dans une grande chaudière de fer, dont le fond a 40 millim. d'épaisseur au moins. Elle est placée sur un fourneau solide, de manière à ce que le feu ne puisse toucher que la surface extérieure du fond du vase. La chambre dans laquelle on fait cette préparation est coupée dans son milieu par deux cloisons fermées par une boiserie à coulisse qu'on peut ouvrir et fermer à volonté. On sublime le soufre, et lorsque les parois de la première pièce en sont suffisamment garnis, on la ferme et on ouvre la seconde qui se remplit à son tour de petites parcelles pulvérulentes, fines et légères, en flocons jaunâtres. On nomme improprement ce produit *fleur de soufre*. Il est en poudre très-fine.

En se volatilisant, il entraîne avec lui une vapeur d'acide sulfureux qui se répand dans l'appartement et retombe sur le soufre sublimé. On l'en dégage en lavant la fleur de soufre et en la faisant sécher. Elle est jaune, douce et s'enflamme très-promptement. Sa saveur est nulle et son odeur est agréable. Elle circule en barils de 50 à 100 kilogr. ou en caisses de 50 à 60 kilogr., pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **soufre vif** est le résidu du soufre qui se trouve au fond des chaudières où on l'a purifié. Il est en masses informes, gris et parsemé de filets jaunes. On l'emploie en serrurerie pour consolider les barres de fer des fermetures ou comme ciment dans les machines hydrauliques. Il circule en grosses futailles de 500 à 600 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Soufre brut. (Voyez SOUFRE NATIF).

Soufre en canon. (Voyez SOUFRE ÉPURÉ).

Le **soufre hydraté** ou *magistère de soufre* s'obtient en faisant dissoudre dans l'eau une certaine quantité de sulfure de potasse ou de soude; on filtre la dissolution et on la place dans

une terrine sous le manteau d'une cheminée; on y verse peu à peu de l'acide acétique, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus dégagement de gaz. Cet acide se combine à la potasse et en dégage l'acide hydro-sulfurique, le soufre se précipite et on le recueille sur un filtre pour le laver à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il ne la brunisse plus. Il ne reste plus qu'à le sécher.

Soufre doré d'antimoine. (Voyez SULFURE D'ANTIMOINE).

Soufre hydrogéné. (Voyez HYDRURE DE SOUFRE).

Soufre oxy-muriaté. (Voyez CHLORURE DE SOUFRE).

Soufre végétal. (Voyez LICOPODIUM).

SOULIER DE NOTRE-DAME ou **sabot** *(calceolus marianus)*, plante de la *Gynandrie diandrie* de Linné; elle pousse une tige d'environ 3 à 4 décimèt. qui porte des feuilles larges, veineuses et alternes; elle est garnie d'une ou deux fleurs composées de six pétales inégaux, dont cinq occupent son sommet; la couleur des fleurs est jaune ou purpurine noirâtre. Le fruit de cette plante a la figure d'une lanterne et renferme une semence pulvérulente; sa racine est grosse et accompagnée de fibres menues. Ce végétal croît sur les montagnes et dans les forêts, en Europe, en Asie et dans l'Amérique septentrionale. On s'en sert en médecine. Il est détersif, vulnéraire et s'emploie extérieurement.

SOULINE. (Voyez CHONLEN)

SOURI. (Voyez ARACK).

SOUTENELLE. (Voyez POURPIER DE MER).

SPARGELLE *(genistella montana germanica)*, plante ligneuse de la *Diadelphie décandrie* de Linné. Elle pousse des branches molles, velues et frangées, longues de 4 à 5 décim. Ses feuilles sont oblongues, velues et articulées; les fleurs qui naissent à ses sommités sont légumineuses, petites et jaunes. Ses fruits forment des gousses plates et velues. Sa racine est ligneuse, longue et divisée en plusieurs branches. On rencontre ce végétal dans les lieux secs, arides et sablonneux de la France et de l'Allemagne. Sa fleur et sa graine sont détersives et apéritives.

SPARTE.

Latin, SPARTUM ; — anglais, SPANISHRUSH ; — allemand, SPARTOGORAS ; — espagnol, ESPARTO ; — portugais, ESPARTO AUFFE, OFFE ; — italien, SPARTO.

Le **sparte**, *spart* ou *jonc d'eau*, long-temps confondu avec le genet d'Espagne, est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné. (Voyez JONC D'EAU).

Elle est abondante dans les royaumes de Valence et de Murcie en Espagne, et dans le midi de la France. Elle croît sans culture, et pour l'utiliser, on l'arrache et on la fait sécher pendant huit jours au soleil ; on l'empile ensuite dans des greniers. Pour en faire des cordages, on met ces joncs à rouir pendant vingt-cinq à trente jours dans l'eau de mer ou dans l'eau douce ; le sparte est ensuite séché à demi et battu très-fort. Il acquiert ainsi la souplesse de la filasse de chanvre, ce qui permet de lui donner les mêmes emplois. On en fabrique des tapis inattaquables par l'humidité et des souliers dits *spadilles* ou *alpagattes*, qui servent aux Espagnols à gravir les montagnes escarpées.

Le sparte battu est jaune paille foncé et se teint facilement. Ses cordages ne se pourrissent que peu dans l'eau, et il ne transmet pas le feu, car un charbon ardent qui tomberait sur un tapis de sparte brûlera la place qu'il touchera seulement, à cause des parties salines dont est composé ce corps. Son emploi en France date de 1770, époque où le gouvernement protégea cette nouvelle industrie.

SPATH.

Latin, SPALT ; — anglais, SPAT ; — allemand, SPALT.

SPATH ADAMANTIN.	SPATH PESANT.
— CALCAIRE.	— SCHISTEUX.
— FLUOR.	— VITREUX.

Les **spaths** étaient, d'après nos anciens minéralogistes, des minéraux à tissu lamelleux. La chimie moderne leur donne des noms particuliers que nous allons rappeler.

Spath adamantin. (Voyez FELD-SPATH).

Spath calcaire. (Voyez CARBONATE CALCAIRE).

— **fluor** ou *spath vitreux.* (Voyez FLUATE CALCAIRE).

— **pesant.** (Voyez SULFATE DE BARYTE).

Le **spath schisteux**, nommé par Kirvan *argentine*, est une substance rougeâtre, verdâtre ou jaunâtre, nacrée et soluble dans l'acide nitrique sans effervescence. On la trouve en Saxe et en Norwége.

Spath vitreux. (Voyez FLUATE CALCAIRE).

SPATHA. (Voyez COCOTIER).

SPÉAUTRE. (Voyez BLÉ LOCULAR).

SPEISS, matière métallique qui se trouve dans le fond des creusets où l'on procède à la vitrification du safre ou oxyde de cobalt pour le convertir en bleu d'azur. Son nom est allemand. Les chimistes le considèrent comme un alliage métallique dans lequel le nickel est dominant.

SPERMACÉTI. (Voyez BLANC DE BALEINE).

SPERNIOLE. (Voyez FRAI DE GRENOUILLE).

SPHAGNUM *(vagina esquamosa)*, mousse de la *Cryptogamie des mousses* de Linné. Elle est abondante sur les arbres de la Suisse et contient tous les principes propres à faire le pain. Elle est peu répandue en France.

SPHÈNE, pierre cristallisée en forme de coins. Elle raie le verre et se fond en verre noirâtre. Elle a été découverte près Dissentis, dans les environs de Saint-Godard. On la trouve souvent en cristaux accolés ou disposés en croix.

SPHÉROIDAL, diamant à quarante-huit faces bombées.

SPIC, nom ancien de la grande lavande. (Voyez ces mots).

SPICANARD DU LEVANT ou *spicanard du pays.* (Voyez NARD).

SPICA CELTICA. (Voyez NARD CELTIQUE).

SPINELLE. (Voyez RUBIS).

SPINTHÈRE, minéral peu connu qui se trouve dans le Dauphiné. Ses cristaux sont scintillants, à tissu lamelleux, verdâtres et jettent des reflets si vifs qu'ils brillent comme des étincelles.

SPIRÉE, plante de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné et de la famille des rosacées. On en compte plus de trente espèces qu'on divise en deux sections : les frutiqueuses et les herbacées.

SPODE.

Latin, SPODIUM ; — anglais, ZINK FLOWER, TUTY, TUTTY SPODE ; — allemand, NICHT, AUGENNICHT, GRAU ODER WEISSNICHT, POMPHOLYX, ZINBLUME, TUZIE ; — espagnol, POMFOLIS, PONFOLIS, TUTIA, ATUTIA ; — portugais, VERDE, FAISCA, *ou* FLOR DE COBRE ; — italien, FULGINE DI METALLI, FIORE DI ZINCO, PAMFOLIGE.

Spode, cendres de diverses substances, telles que l'ivoire, le bronze, le tutie et l'oxyde de zinc ; on nomme aussi celle-ci *pompholix* ou *fleur de zinc*. (Voyez ces mots).

SPODUMAINE, pierre scintillante composée que l'on trouve dans la mine de fer d'Uton en Sudermanie. On la nomme aussi *triphane*. (Voyez ce mot).

SPRUCE, bière que l'on fait dans la Nouvelle-Angleterre avec les sommités des branches d'une espèce de sapin. Elle a un goût fort agréable. On la prépare aussi avec du miel et du maïs.

SQUAMES DE SCILLES, membranes foliacées ou scarieuses qui composent l'oignon du scille. (Voyez ce mot).

SQUÉNANTE. (Voyez SCHŒNANTE).

SQUILLE. (Voyez OIGNON DE SCILLE et SALICOQUE).

SQUINE. (Voyez ESQUINE).

STACTE ou *stacten*, myrrhe liquide qui découle de l'arbre de même nom. (Voyez MYRRHE).

STALACTITES, concrétions pierreuses à l'état de carbonates calcaires. C'est la pierre calcaire la plus pure; elle est de forme cylindrique ou conique et présente une lame pendante, adhérant supérieurement aux cavités souterraines. Ces corps proviennent de la dissolution du carbonate calcaire dans l'eau, opérée par la présence de l'acide carbonique en excès. Cette combinaison pénètre peu à peu dans l'intérieur de la voûte souterraine; l'acide carbonique se perd dans l'atmosphère et le carbonate calcaire prend une consistance solide.

STALAGMITES, pierres de même nature que les précédentes, qui n'en diffèrent que par leurs formes mamelonnées et irrégulières.

STAPHISAIGRE.

Latin, STAPHISAGRIA; — anglais, LICE BANE; — allemand, STEPHASKORNER, STEFFENSKÖRNER, LAUSESAAMEN, LAUSEBUM; — espagnol, ALBARAZ, HIERBA PIOGERA, ESTAFISAGRIA, FABARAZ, PAPARAZ; — portugais, ALVARAZ, PAPARAZ, HERVA PIOLHEIRA, STAPFISAGRIA, SEMENTE DA HERBA PIOLHEIRA; — italien, STAFISAGRA, STRAFISAGRIA, STRAFUSARIA, STRAFIZZECCA, STRAFIZACA, ASTUFFISAGRI A

La **staphisaigre** est une plante de la *Polyandrie trigynie* de Linné et de la douzième classe (anomales) de Tournefort. Elle pousse une tige droite, ronde et rameuse, qui s'élève à 65 centim. environ. Ses feuilles sont grandes, larges, découpées profondément, vertes et attachées à de long pétioles. Ses fleurs, qui naissent aux sommités des tiges ou dans les aisselles des feuilles, sont polypétales, irrégulières et bleues. Ses fruits sont composés de pièces triangulaires qui contiennent des semences grises ou noirâtres, ridées, rudes, unies, jaunâtres intérieurement, âcres, amères et désagréables.

Ce végétal croît dans la Calabre, en Dalmatie et dans les pays méridionaux. Nous en recevons les fruits secs. On doit les choisir récents, nets et remplis de graines. Ses semences s'utilisent comme masticatoires pour les douleurs de dents; elles sont purgatives, drastiques, anthelmintiques et pédiculaires. On s'en sert en poudre pour enivrer le poisson, comme de la coque du Levant.

Cette plante circule en balles de tous poids, pour lesquelles on accorde la tare réelle.

STATICE *(statice armeria)*, plante de la *Pentandrie pentagynie* de Linné et de la huitième classe (caryophilées) de Tournefort. Elle pousse dès sa racine des feuilles longues, étroites et vertes; il s'élève d'entr'elles des tiges droites, sans nœuds, creuses et soutenant un bouquet sphérique composé de petites fleurs à cinq pétales, purpurines, disposées en œillets et supportées par un calice infundibuliforme; chaque fleur produit une semence pointue, enfermée dans une capsule qui a servi de ca-

lice à la fleur; sa racine est longue, ligneuse et divisée en plusieurs parties.

Il existe une statice que Linné nomme *statice limonium* et qui diffère de la précédente en ce qu'elle est plus basse. Sa racine est longue, grosse, rougeâtre et se nomme *behen rouge*. (Voyez ce mot). Les racines de toutes les deux sont astringentes.

STAUROLIDE. (Voyez GRANATITE). Sous ce nom, on désigne aussi une pierre scintillante composée (voyez HERMOTOME) et la pierre de croix qui se rencontre à Quimper. (Voyez PIERRE DE CROIX).

STÉARATES.

STÉARATE D'AMMONIAQUE.	STÉARATE DE POTASSE.
— DE BARYTE.	— DE SOUDE.
— DE CHAUX.	— DE STRONTIANE.
— DE PLOMB.	

Les **stéarates** sont des sels qui résultent de l'union de l'acide stéarique avec les bases salifiables.

Le **stéarate d'ammoniaque** est blanc, inodore et d'une saveur alcaline. On l'obtient en mettant l'acide stéarique hydraté et fondu en contact avec le gaz ammoniac.

Le **stéarate de baryte** est blanc, insipide, inodore et fusible. On le prépare directement en opérant à l'abri du contact de l'air, à cause de l'acide carbonique qu'il contient.

Le **stéarate de chaux** s'obtient en versant dans une solution bouillante de chlorure de calcium une solution chaude de stéarate neutre de potasse.

Le **stéarate neutre de plomb** se prépare en mettant deux solutions aqueuses bouillantes de stéarate de potasse et de nitrate de plomb en présence. Il est incolore, fusible et friable.

Le **stéarate neutre de potasse** est en petites paillettes ou en larges écailles brillantes, transparentes, douces au toucher et d'une saveur alcaline. On l'obtient en faisant chauffer deux parties d'acide stéarique et deux parties de potasse à l'alcool dans vingt parties d'eau.

Le **stéarate de soude** forme un sel en cristaux brillants ou en plaques demi-transparentes d'une saveur un peu alcaline.

Le **stéarate de strontiane** est blanc, inodore, insipide et se prépare comme celui de baryte.

STÉARINE, matière grasse, blanche et peu éclatante qu'on obtient en traitant à plusieurs reprises la graisse par l'alcool. Il dissout une plus grande quantité d'oléine que de stéarine; celle-ci est pure lorsque son degré de fusibilité est constant.

STÉATITE. (Voyez SMECTITE).

STÉCAS ARABIQUE. (Voyez STŒCHAS ARABIQUE).

STELLACE. (Voyez PATE D'ITALIE).

STERCUS DIABOLI. (Voyez ASSA-FŒTIDA).

STIBIÉ, antimoine. On donne aussi le nom de *tartre stibié* à l'émétique. (Voyez TARTRATE ANTIMONIÉ DE POTASSE).

STIL DE GRAIN, couleur jaune que l'on prépare avec la décoction de la graine d'Avignon ou fruit du petit nerprun. L'alun ou sulfate acide d'alumine et la craie servent à donner du corps à cette teinture.

Le sulfate acide d'alumine favorise la dissolution du principe colorant, et on fait évaporer la décoction jusqu'à ce qu'elle forme avec la craie une pâte dont on fait des trochisques que l'on fait sécher à l'ombre.

Cette couleur circule sous forme de petits pains de sucre tordus de 30 à 60 grammes. On doit préférer les plus vivement colorés, d'une pâte fine et rude à la fois.

STILBITE, minéral dont on distingue plusieurs variétés d'après sa couleur ; il est blanc, brun, gris et transparent. Les Allemands le nomment *blattriger zeolith*. Il raie la chaux carbonatée. On le trouve à Andreasberg, au Hartz et en Norwége.

STŒCHAS.

Latin, STŒCHAS ARABICA; — allemand, STÖCHASKAUT DAS ARABISCH.

Le **stœchas** est une plante de l'*Ennéandrie monogynie* de Linné et de la quatrième classe (labiées) de Tournefort. Il en existe deux espèces, l'une arabique et l'autre citrine, nommées par Linné *gnafolium stœchas*.

La première a ses sommités garnies d'une aigrette portant de petites fleurs labiées et purpurines d'une odeur suave. Elle croît dans le Languedoc et les îles d'Hyères. On nous l'apporte sèche. Ses fleurs sont stimulantes, nervales, résolutives et entrent dans

la composition de la thériaque, du sirop de stœchas et de plusieurs alcools odorants.

On nous les envoie avec les tiges formant de petits bouquets. On devra préférer les plus odorantes.

STOKFISCH.

Latin, MORUA ; — anglais et allemand, STOCKFISCH ; — espagnol, PEZ DE PALO, PALOPEZ, STOCFIS ; — portugais, PEXO DE PAO, PEIXEPAO ; — italien, STOCCOFISSO, PERCE BASTONATO Ò BASTONE STOCFIS, MERLUZZO SECCO.

Le **stokfisch** est une morue vidée, non refendue, salée et dessécbée au soleil. (Voyez MORUE).

STORAX.

Latin, STYRAX ; — anglais et allemand, STORAX ; — espagnol et portugais, ESTORAQUE ; — italien, STORACE, STIRACE, SOTORACE.

STORAX CALAMITE. STORAX EN PAIN.
— EN LARMES.

Le **storax** est une substance dont l'origine est ignorée et qui cependant a eu une grande vogue. On la confond souvent à tort avec le styrax, car elle a une consistance solide, tandis que ce corps est liquide et gluant. Les storax du commerce arrivent du Levant par Marseille.

Le **storax calamite** possède tous les caractères du benjoin en larmes. Il est ordinairement en masses de la forme des boîtes qui les contiennent, lesquelles sont arrondies et pèsent 5 kilogr. environ. Il est brun et sa superficie est garnie de larmes blancbes adbérentes par l'effet d'une douce cbaleur ; le reste en est dépourvu. Son odeur est suave et sa saveur parfumée et amère. On doit préférer le plus odorant et le plus sec.

Storax en larmes. (Voyez STORAX CALAMITE).

Le **storax en pain** est une espèce de baume qui a l'apparence de celui du Pérou liquide, où l'on fait séjourner de la sciure de bois pour le mettre en pain. Il est poisseux et d'une odeur forte et balsamique. Lorsque la sciure est sèche, elle prend le nom de *sarille* ou *sérille de storax*. On préférera le plus odorant et le plus onctueux.

Le storax est stimulant, stomachique, pectoral et vulnéraire. On en retire de l'acide benzoïque et on en fait un sirop et une teinture à l'alcool qui, mêlée avec l'eau, forme un lait virginal plus blanc que celui du benjoin. Il entre dans la composition de la thériaque, du diascordium, des pastilles odorantes et du baume de commandeur.

STRAMOINE ou *endormi commun*. (V. POMME ÉPINEUSE).

STRONTIANE, terre alcaline qui forme des sels neutres avec les acides. Grawford est le premier qui en ait soupçonné la présence. On l'extrait d'une terre venant d'Écosse par les procédés employés pour obtenir l'oxyde de baryte.

Ce corps est d'un gris blanchâtre, d'une pesanteur spécifique moindre que celle de la baryte, soluble dans trois fois son poids d'eau bouillante et presque insoluble dans l'eau froide.

La nature ne nous l'offre pas dans un état isolé; il est toujours combiné avec l'acide sulfurique ou l'acide carbonique. Son nom lui vient de Strontian ou Strontean, ville d'Écosse où on le trouve à l'état de sulfate.

Si on brûle de l'alcool sur du muriate de strontiane, la flamme paraît d'un rouge éclatant. Ce corps verdit le sirop de violette.

STRONTIUM. Les propriétés du strontium sont peu connues. Ce corps ressemble au calcium, et, comme lui, on ne l'a encore obtenu que par la pile. (Voyez CALCIUM).

STRYCHNINE, base salifiable, végétale, blanche, pulvérulente et amère, qui est formée d'une infinité de petits cristaux prismatiques et qui s'obtient directement ou par double décomposition. Cette substance existe dans les parties du strychnos en combinaison avec le gaz igazurique; on l'extrait aussi de la noix vomique avec une petite quantité de brucine; on fait bouillir ce fruit avec de la magnésie et on traite le précipité par l'alcool, qui enlève la brucine; on jette alors le résidu dans de l'alcool bouillant qui s'empare de la strichnine, et on laisse reposer; on purifie cette substance par de nouvelles cristallisations. C'est un médicament que l'on ne doit employer qu'avec beaucoup de précautions.

STRYCHNOS, plantes dont les espèces sont nombreuses et originaires des climats chauds. Elles ont des qualités véné-

neuses; telles sont la noix vomique, la fève de St-Ignace, la racine de bois de couleuvre et les graines de titan.

STUC.

Latin, MARMORATUM; — anglais, STUC, STUCCO; — allemand, STUCK; — espagnol, ESTUCO; — portugais, ESTUQUE; — italien, STUCCO.

Le **stuc** est un mélange de plâtre cuit et de chaux vive en poudre très-fine, liés par de la gélatine animale ou de la colle de Flandre dissoute dans l'eau. Cette composition sert à imiter toutes les variétés de marbres connus.

STYRAX.

Latin, STYRAX LIQUIDUS; — anglais, STORAX LIQUIDA; — allemand, FLUSSIGER STORAX LIQUIDAMBER; — espagnol et portugais, ESTORAQUE LIQUIDO, ROZAMALHA; — italien, STORACE LIQUIDO.

Le **styrax** est un suc liquide, retiré de l'écorce d'un arbre que les Turcs et les Arabes appellent *rosa mallos* et qui naît dans l'île de Cobras, dans la mer Rouge. Pour l'obtenir, les insulaires enlèvent l'écorce du végétal qu'ils pilent et font bouillir dans l'eau de mer jusqu'à la consistance de glu. Ils ramassent la substance qui surnage et la font recuire dans une nouvelle eau pour en retirer les impuretés qui pourraient s'y trouver.

La droguerie en distingue deux espèces: la première est gris de souris, d'une odeur forte peu suave et d'une consistance liquide et épaisse; sa saveur est aromatique; elle forme une croûte efflorescente sur la surface des vases où elle séjourne. Elle nous arrive en barils cerclés de fer du poids de 150 kilogr. et en barriques de 500 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

La seconde qualité nous est fournie par l'Angleterre. Elle est semblable à la glu et mélangée d'eau qui, en se corrompant, altère son odeur qui est peu agréable. Si on la renferme dans un vase, il se forme sur elle une pellicule noire non efflorescente. Sa saveur est désagréable. On l'expédie en futailles de 300 kil. environ, cerclées en fer et très-allongées, pour lesquelles on accorde la tare réelle ou 15 pour 100. Les Anglais en font un grand usage pour calfeutrer leurs navires.

Pour utiliser ce corps, il est besoin de le purifier; pour cela, on

le fait chauffer au bain-marie avec de l'huile d'olive et on le passe à travers un tamis. Il entre dans l'onguent qui porte son nom et dans l'emplâtre et l'onguent martiatum diabotanum de Vigo simple, ainsi que dans le baume de Fioraventi.

SUBÉRATES, substances dont M. Bouillon-Lagrange s'est beaucoup occupé. (Voyez les *Annales de Chimie*).

SUBÉRINE, tissu cellulaire du liége, dont M. Chevreul a retiré l'acide subérique par l'action de l'acide nitrique. Cette substance est légère, molle, élastique, spongieuse et rougeâtre. Elle ne sert pas en médecine.

SUCS.

Latin, SUCCUS ; — anglais, JEUCE ; — allemand, SAET, — espagnol, XUGO, JUGO, ZUMO ; — portugais, SUCO, SUMO ; — italien, SUGO, SUCCO.

SUC D'ACACIA.	SUC DE MÉDIE.
— D'HYPOCHISTIS.	— SYRIAQUE.
— DE RÉGLISSE.	

Les **sucs** sont les parties liquides des végétaux ; ils peuvent, par l'ébullition, fournir des extraits ou des liqueurs propres à combattre les maladies.

Suc d'acacia. (Voyez ACACIA NOSTRAS).

Le **suc d'hydochistis** ou *d'hypocistis* est le suc épaissi du fruit d'une espèce d'arroche ou rejeton du ciste, qui appartient à la *Gynandrie dodécandrie* de Linné. Cette plante croît dans nos départements méridionaux. On récolte ses fruits avant leur maturité et on en exprime le suc en les faisant infuser dans l'eau et en coulant l'infusion à travers un linge ; on laisse reposer et on fait évaporer la liqueur décantée jusqu'à consistance d'extrait. Cet extrait, introduit dans des vessies, sèche à l'air et acquiert une certaine consistance.

On doit le choisir sec, noir, brillant, sans odeur de brûlé, acide, austère et styptique. Il est soluble dans l'eau et dans l'alcool. On s'en sert pour arrêter les cours de ventre. Il entre dans la thériaque, le mithridate, les trochisques de succin et l'emplâtre contre les ruptures.

Suc de réglisse.

Latin, SUCCUS GLYCIRRISŒ; — anglais, LICORICE JUICE OU LIQUORICE, LICKORICE-BALL, SPANISH JUICE, SPANISH LICORICE, IN SCHOTTLAND, BLACK SUGAL; — allemand, LAKRITZEN SAFT; — espagnol, REGALIZ, EXTRACTO DE REGALIZ, REGALIZ EN PASTA DE ESPAÑA; — portugais, SUMO, SUCCO DE ALCAZUZ; — italien, SUGO DI REGOLIZIA Ò DI LOGORIZIA, Ò DI SPAGNA, PASTA DI REGOLIZIA; — polonais, LACRYCYA; — russe, SOLODKOWOI SOK.

SUC DE RÉGLISSE		DE CALABRE.	SUC DE RÉGLISSE		ANISÉ.
—	—	DE SICILE.	—	—	DE MÉDIE.
—	—	D'ESPAGNE.	—	—	SYRIAQUE.
—	—	DE BAYONNE.			

Le **suc de réglisse**, *jus de réglisse, extrait de réglisse* ou *réglisse noire*, est un suc sucré et épaissi que l'on prépare en Calabre, en Espagne et en Sicile. Il est noir, sucré, et âcre quand on ne prend pas toutes les précautions voulues en le préparant. En faisant évaporer sa décoction dans de grandes chaudières en cuivre, on en ratisse les parois avec des spatules en fer et on enlève souvent des parcelles de cuivre qui se mêlent à ce corps dans la proportion de 150 gr. par 50 kilogr. La droguerie en distingue quatre sortes.

Le **suc de réglisse de Calabre** est le meilleur et celui dont la valeur est la plus élevée. Il est en billes de 15 à 20 cent. de longueur sur 3 de diamètre, pesant 60 à 100 gr. Ces bâtons sont unis, luisants, noirs, secs, ployant sans se rompre, mais très-cassants sous un choc; leur cassure est nette et brillante, leur saveur douce et franche. Chaque bille porte le cachet du fabricant.

Ce produit circule emballé dans des feuilles de laurier et dans des caisses de bois de sapin de 90 à 100 kilogr.; leur forme est allongée et rectangulaire. On accorde la tare réelle.

Le **suc de réglisse d'Espagne** ou *de Bayonne* se fabrique dans la Catalogne et a long-temps circulé en billes. Depuis douze ans, il paraît en petits bâtons très-minces et consistants; ils cassent sans plier; leur cassure est brillante et leur saveur douce. Ils laissent quelquefois une légère amertume à la bouche.

Ces fabriques fournissent des sucs de réglisse de Calabre qui sont en billes avec des cachets supposés, mais ils ont un goût de brûlé qui décèle leur origine.

Les petites billes façon espagnole ou de Bayonne sont en caisses de bois de fayard ou de hêtre. Elles pèsent 75 à 80 kilogr. et on accorde une tare réelle ou 14 pour 100, et 1 kilogr. pour les feuilles de laurier.

Le **suc de réglisse de Sicile** est en billes semblables à celles de Calabre, mais moins cuites et d'une pâte molle. Elles sont adhérentes quelquefois et plient sans jamais se casser. Leur saveur est âcre et peu agréable. On les expédie en caisses de 75 à 80 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Suc de réglisse de Bayonne. (Voyez SUC DE RÉGLISSE D'ESPAGNE).

Le **suc de réglisse anisé** se fabrique à Limoges et à Paris où les parfumeurs le préparent en refondant le suc des billes dans beaucoup d'eau ; ils le passent à travers un drap de laine et le font évaporer en y ajoutant de la farine de pomme de terre. Ses formes sont très-variées. On doit préférer le mieux aromatisé.

Suc de Médie. (Voyez ASSAFŒTIDA).

Suc syriaque. (Voyez ASSAFŒTIDA).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
SUC DE RÉGLISSE : DE CALABRE. DE BAYONNE. DE SICILE.....	Tare nette pour le bois et les feuilles.
HAVRE.	
DE TOUTES PROVENANCES.	Tare nette pour le bois et 2 0/0 pour les feuilles.
BORDEAUX.	
DE BAYONNE.	14 0/0 pour tare et trait ou tare nette.
DE CALABRE.	Tare nette.
MARSEILLE.	
DE TOUTES PROVENANCES.	Tare nette pour bois et feuilles.
NANTES.	
DE TOUTES PROVENANCES.	Tare nette.
BAYONNE.	
—	15 0/0 pour bois et feuilles.

SUCCIN.

Latin, SUCCINUM; — anglais, AMBER; — allemand, BERNSTEIN, AGATSTEIN; — espagnol, AMBAR, SUCCINO, CARAVE, KARAVE; — portugais, AMBAR, AMBRE, ALAMBRE, ELECTRO ARABE; — italien, AMBRA, SUCCINO, GARABE, CARABE AMBRA GIALLA GOIACCIATA; — hollandais, BARNSTEEN; — polonais, BURSTYN; — russe, JANTAR.

SUCCIN BLANC.	SUCCIN FAUX.
— JAUNE.	— DE SODOME.
— ROUGE.	— DE PRUSSE.

Le **succin**, *ambre jaune, karabé* ou *electrum*, est le bitume le plus pur, le plus transparent, le moins charbonneux et le seul qui donne à l'analyse l'acide concret nommé *acide succinique*.

Sa couleur est d'un jaune de topaze brillant et transparent. On en distingue trois espèces : le succin blanc, le succin jaune et le succin rouge. Cette matière est sujette à un plus grand nombre de variétés qui dépendent de divers accidents et des différents états dans lesquels le fer s'y rencontre.

Ce corps a été le sujet d'une infinité de conjectures. Pline a prétendu qu'il découlait de certains arbres du genre des sapins qui croissaient dans les îles de l'Océan septentrional. Krekring trouva en 1600 le moyen de le ramollir de manière à lui donner une forme quelconque. Bourdelin y démontra la présence du fer et l'en sépara au moyen d'un acier aimanté.

Le succin est solide, dur, cassant, non friable, susceptible d'être poli et de refléter les rayons du soleil. Il acquiert par le frottement la vertu attractive ou électrique. Les anciens avaient remarqué cette propriété et le nommèrent *electrum*.

Le succin renferme quelquefois des insectes parfaitement conservés, ce qui prouve qu'il a été fluide. On le trouve enfoui à de certaines profondeurs sous des sables colorés en masses distinctes et sur des lits de terre pyriteuse.

Les mines les plus abondantes de succin sont celles de Prusse, où on le rencontre surnageant sur la mer Baltique. La Poméranie en possède des mines intarissables. Il se trouve aussi dans certaines montagnes des départements méridionaux, entr'autres près de Sistéron (Basses-Alpes), à la Marche d'Ancone, dans le

duché de Spolette, en Italie et dans la Sicile, la Pologne et la Suède. Il se dissout peu dans l'alcool, ce qui le distingue des résines. Il est très-fondant dans l'huile de lavande, dans l'alcool uni à la potasse, l'ammoniaque caustique et la potasse en liqueur. Les ouvriers prussiens augmentent son volume en faisant chauffer ses morceaux et en les frottant de potasse en liqueur. C'est ainsi qu'on recolle les objets qui se cassent et qui en sont formés.

On en prépare une teinture à l'alcool, un acide succinique, une huile empyreumatique et l'esprit de succin. On s'en sert concassé en fumigations dans les rhumatismes. Les peintres en obtiennent de beaux vernis.

Le **succin blanc** est le plus recherché. Ses morceaux sont de petites dimensions. On doit préférer les plus gros et les plus transparents. Ils se vendent au poids net.

Le **succin jaune** est très-estimé pour les vernis. On doit le choisir en morceaux gros, brillants, transparents et exempts de corps étrangers. Sa valeur dépasse 14 fr. le kilogr.

Le **succin rouge** est le plus commun de ceux qui circulent dans la droguerie ; il est concret et d'une croûte rude qui le rend terne et nébuleux. On l'emploie en fumigations ou pour obtenir l'acide succinique. Son prix est peu élevé et ne dépasse pas 6 fr. le kilogr.—Les morceaux de fortes dimensions sont réservés pour la bijouterie.

Ce corps est nommé *ambre jaune* à cause de sa couleur et de son analogie avec l'ambre gris. On l'appelait aussi *karabé* ou *tire-paille*, en raison de ses propriétés électriques.

Le **succin faux** est une gomme copale qu'on a long-temps confondue avec ce bitume. Les Hollandais la vendaient sous le nom de *gomme de Loock* et les naturalistes la nommaient *succinum spurium*.

Le **succin de sodome** ou **karabé** est un bitume noir que l'on trouve sur la surface du lac Asphaltique ou mer Morte.

Succin de Prusse. (Voyez JAIS).

SUCCINATES, sels résultant de l'union de l'acide succinique avec les bases salifiables. Ces sels ont été peu étudiés. Celui de potasse est déliquescent ; ceux de soude et d'ammoniaque sont assez solubles ; ceux de magnésie, d'alumine, de manganèse et

de zinc le sont extrêmement; les autres ne le sont pas, les acides les décomposent. Les succinates ne sont pas employés en médecine.

SUCCISE *(succisa glabra), scabieuse des bois* ou *mors du diable,* plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné et de la 12e classe (semi-flosculeuses) de Tournefort. On en distingue deux espèces : l'une sans poil, qui est la *succisa glabra;* l'autre velue, appelée *succita hirsuta.*

La première pousse des feuilles oblongues, pointues, entières, sans découpures et crénelées à leurs bords ; sa tige, qui s'élève à 65 centim., est rude, dure, rougeâtre, rameuse et porte à sa sommité des fleurs semi-flosculeuses, bleues, purpurines ou blanches; sa racine est grosse, courte et garnie de fibres.

La seconde ne diffère de celle-ci qu'en ce que sa tige est cotonneuse. L'une et l'autre servent en médecine comme vulnéraires, cardiaques et stimulantes. Elles croissent dans les lieux incultes.

SUCRE.

Latin, SACCHARUM ; — anglais, SUGAR; — allemand, ZUCKER ; — espagnol et portugais, AZUCAR; — italien, SUCCHERO ; — hollandais, ZUIKER ; — danois, ZUKKER ; — suédois, SOCKER ; — polonais, CUKIER ; — russe, SACHAR.

SUCRE D'AMIDON.
— DE BETTERAVE.
— DE CANNE.
— DE CHAMPIGNON.
— DE DIABÈTE.
— D'ÉRABLE.
— DE GÉLATINE.
SUCRE DE LAIT.
— DE MIEL.
— DE PLOMB.
— DE RAISIN.
— DE SATURNE.
— DE POMME DE TERRE.

Le **sucre** est une substance végétale neutre, caractérisée par sa saveur douce et agréable et la propriété qu'elle a de se transformer en acide carbonique et en alcool, lorqu'après avoir été dissoute dans l'eau et mise en contact avec du ferment, on la place dans des conditions particulières. Ce corps a des qualités physiques variables. A l'état de pureté, il est solide, blanc et doux; quelquefois il offre un aspect gras et pulvérulent et n'a

pas de cristaux; sa saveur est très-faible et ne peut s'assimiler qu'à celle du sucre cristallisé.

Le **sucre d'amidon** ou *de fécule* a été découvert en 1812 par Kirchoff, pharmacien russe, en traitant l'amidon par l'acide sulfurique étendu d'eau. Pour l'obtenir, on délaie 10 kilogr. d'amidon dans 40 kilogr. d'eau et 300 grammes d'acide sulfurique. On fait bouillir le tout dans un vase inattaquable à l'acide sulfurique, revêtu de plomb, ou dans un tonneau de bois. On y fait arriver de la vapeur et on agite le liquide pendant la première ébullition. La masse devient très-fluide. L'eau doit être remplacée à mesure qu'elle s'évapore. Lorque la liqueur a bouilli douze heures, on y jette de la craie pour saturer l'acide; on clarifie alors avec du charbon et des blancs d'œuf et l'on filtre à travers une chausse de laine; puis on fait concentrer la liqueur jusqu'à consistance sirupeuse. Par le refroidissement, il se dépose beaucoup de sulfate de chaux; on décante enfin la liqueur pour achever l'opération. Ce sucre est un corps brut, cotonneux, roux et peu sucré. Il ne circule pas dans le commerce.

Le **sucre de betterave** peut rivaliser avec celui de canne. Margraff le découvrit, et M. Achard, de Berlin, en démontra les propriétés. Napoléon encouragea cette industrie. Les produits de ce végétal se distinguent difficilement de ceux de la canne, et sous le point de vue économique, ce sucre peut avec succès remplacer le sucre exotique. Il n'a pas fallu moins que de graves intérêts maritimes pour qu'on arrêtât l'extension de cette industrie.

Pour l'obtenir, on monde les betteraves, qu'on lave et qu'on réduit en pulpe en les soumettant à un moulin à râper; on en exprime le suc, qui contient des sels particuliers, des matières colorantes, de l'acide malique ou acétique, de l'albumine et un principe fermentescible qu'on neutralise en y ajoutant quatre centièmes d'acide sulfurique; on le place dans une chaudière à deux robinets, l'un à 3 centim. du fond, l'autre un peu plus haut; on chauffe, et quand l'ébullition commence, on y ajoute de la chaux délayée en bouillie, pour favoriser la défécation du suc en combinant la chaux et l'albumine qui forment une écume épaisse; on met 250 grammes de chaux sur 100 litres de jus environ; la liqueur élevée à 100 degrés, on arrête le feu. Les écumes se réunissent à la surface et le suc intermédiaire devient

parfaitement clair et un peu jaune; on tire au fin le suc au moyen des deux robinets; le résidu se trouble et les écumes sont filtrées. La liqueur est alors mise dans une seconde chaudière, et lorsqu'elle marque 15 à 16 degrés, on y ajoute 2 pour 100 de charbon animal, qui la décolore et lui enlève sa saveur urineuse; on la clarifie avec du sang de bœuf et on pousse la concentration jusqu'à 27 ou 28 degrés; alors on la filtre à travers une étoffe de laine et on abandonne le sirop au repos pour lui laisser déposer le sulfate de chaux qu'il peut contenir. La cuite définitive s'effectue comme celle du sucre de canne, ainsi que sa cristallisation et son raffinage.

Quelques praticiens ont cependant adopté le procédé d'Achard pour la cristallisation des sirops, qu'on fait évaporer à l'étuve, pour en retirer une plus grande quantité de sucre; on obtient ainsi de la betterave 4 à 4 1/2 pour 100 de sucre blanc parfait; il est plus léger que celui de canne et plus poreux; son prix est le même.

Les raffineries de sucre de betteraves sont établies dans le nord de la France et principalement à Lille, à Paris et dans les départements de Loir-et-Cher et de la Côte-d'Or.

La consommation de ce produit est considérable à Paris, où les vendeurs accordent 5 pour 100 en sus du poids réel.

Sucres de canne.

TERRÉS.

SUCRE DU BRÉSIL.
— HAVANE.
— MARTINIQUE.
— GUADELOUPE.
— MANILLE.
— SAINT-YAGO.
— DE L'INDE.
— BÉNARÈS.
— DE LA COCHINCHINE.
— BOURBON.
— MAURICE.

BRUTS.

SUCRE PORTO-RICO.
SUCRE MARTINIQUE.
— GUADELOUPE.
— S^{t}.-DOMINGUE.
— CAYENNE.

SUCRES RAFFINÉS

en France.

SUCRE ROYAL.
— DEMI-ROYAL.
— FINE BELLE DEUXIÈME.
— RELAI DE FINE BELLE 2me.
— BELLE DEUXIÈME.
— BONNE DEUXIÈME.
— CASSÉ.

SUCRE LUMS.
— MÉLIS.
— BATARDE.
— VERGEOIS.
— MÉLASSE.

SUCRE DE FANTAISIE.

SUCRE EN PETITS PAINS.
— TAPÉ.
— TOURNÉ.
— BRULÉ.

SUCRE CANDI.
— D'ÉRABLE.
— D'ORGE.
— DE CHAMPIGNON.
— CUIT AU CARAMEL.
— DE LAIT.
— CUIT A LA PLUME.
— DE GÉLATINE.
— DE DIABÈTE.
— DE SATURNE.

Le **sucre de canne** est le produit immédiat d'une plante de la famille des graminées et de la *Triandrie digynie* de Linné. Elle vient dans un climat très-chaud; plus sa culture s'étend vers les zones froides, plus ses produits sont inférieurs. Il n'est pas de végétal qui fournisse avec plus de générosité le sucre que cette espèce de roseau.

Les Chinois le cultivent de toute antiquité. Cette plante est originaire de l'Inde et fut portée en Arabie et en Égypte au treizième siècle. Le sucre fut d'abord l'aliment d'un commerce considérable qui fit la richesse des soudans d'Égypte. Cette culture s'étendit ensuite dans l'île de Chypre, en Sicile, en Espagne et à Madère en 1420. Elle fut portée à Saint-Domingue par Pierre d'Arranca, en 1506, et le sucre que fournit cette colonie fut préféré à celui de tout autre climat; en 1518, il y avait déjà dans cette île vingt-huit sucreries.

On trouve des cannes à sucre naturelles à Otahiti, à Madagascar, à Ceylan, au Bengale, au Japon et aux îles Moluques.

On distingue trois sortes de cannes aux îles Moluques : l'ordinaire est blanche, avec une écorce mince et des nœuds distancés; elle rend beaucoup de sucre; la seconde est rougeâtre, a des nœuds plus rapprochés, une écorce dure et est moins productive; la troisième est mince, à cannelures vertes et à nœuds éloignés; elle donne une très-grande quantité de sucre, et les habitants de Java la cultivent. Ces végétaux mûrissent vers la fin du neuvième ou dixième mois de leur naissance.

A la Martinique, on en distingue aussi trois espèces : la canne créole, otahite et de Batavia.

La première a les feuilles d'un vert foncé, le tronc mince et les nœuds rapprochés. Elle a été d'abord introduite en Sicile et aux Canaries.

La seconde est d'un vert moins foncé et produit un tiers de plus en fournissant plus de bois. Elle a été portée de la Trinité à Caracas, à Cicata San-Gill et dans le royaume de la Nouvelle-Grenade, par Cook. Bougainville la porta à l'île de France, à Cayenne et à la Martinique.

La troisième est indigène de l'île de Java. Ses feuilles sont pourprées et très-larges. On la préfère pour confectionner le rhum.

Tous ces végétaux mûrissent douze ou vingt mois après leur plantation.

La canne à sucre s'élève à un ou deux mètres de hauteur et a 6 centim. de circonférence; sa tige est divisée par des nœuds distancés et pousse à son sommet quantité de feuilles vertes et touffues, du milieu desquelles sort une fleur en panache rose argenté qui donne la semence. Il s'élève aussi des feuilles de chaque nœud, mais elles tombent peu à peu vers la maturité de la plante. Elles sont longues, étroites et portent une nervure qui les partage dans toute leur longueur; elles sont cassantes quand elles sont sèches et liantes comme l'osier quand elles sont vertes ou amorties. La tige n'est pas également sucrée; aussi en retranche-t-on une partie avant la récolte pour servir de bouture; on en laisse une longueur de 4 à 5 décim.

La canne est parfaitement mûre quand elle prend une teinte jaune; on la coupe alors avec des serpes et on la porte dans des moulins composés de trois cylindres en fonte garnisd'une pièce de bois traversée d'un pivot. Ces cylindres sont perpendiculaires à une forte pièce de bois autour de laquelle est creusée une rigole qui aboutit à un bassin. La machine est mise en mouvement par l'eau et les chevaux; les cannes, pressées plusieurs fois par les cylindres, rendent le vin de canne ou *vezou*. On fait alors des fagots de ces cannes qu'on dépose dans des hangars pour les faire sécher; on s'en sert comme de combustible.

Lorsque les bassins sont remplis et qu'ils ont eu le temps de déposer, on les vide au moyen d'un robinet dans une première chaudière placée sur un fourneau en forme de galère, à côté de

quatre autres réunies par une maçonnerie carrelée ; cette chaudière s'appelle *la grande*, la seconde *la propre*, la troisième *le flambeau*, la quatrième *le sirop* et la cinquième *la batterie*. Sous cette dernière se trouve le foyer ; la flamme parcourt la longueur du fourneau, et près de *la grande* se trouve la cheminée ; aussi l'ébullition des cinq vases est-elle plus ou moins rapide suivant l'éloignement du foyer.

Le *vezou* étant dans *la grande*, les quatre autres chaudières sont remplies d'eau ; on met dans le vin de canne une quantité déterminée de chaux vive en poudre. Les impuretés montent à la surface du liquide et on les enlève avec une large écumoire ; on vide le contenu de *la propre* et on y fait passer le vezou en partie nettoyé ; il écume encore dans celle-ci et on le passe dans *le flambeau* où le raffineur achève de le purifier en y jetant de temps à autre de l'eau de chaux claire ; on juge alors si le sucre sera beau ; on passe le résidu dans la quatrième chaudière, dite *le sirop;* l'ébullition et l'évaporation y sont très-rapides et le vin de canne y acquiert la consistance de sirop ; on le passe enfin dans *la batterie* et on pousse à la cuite, qu'on reconnaît en prenant avec le pouce et l'index une légère quantité de sirop ; il doit donner un fil ne cassant qu'à 4 centim. environ et formant un crochet en se retirant. Lorsque les cannes sont trop humides, le sirop est boursouflé dans *la batterie;* pour y obvier, on y jette une cuillerée de beurre ou de suif. Il faut noter que les chaudières sont toutes pleines et que l'on travaille sur tous les points. Dès que le sucre est suffisamment cuit, on le coule dans une chaudière nommée *rafraîchissoir*, où il cristallise en partie ; on cuit alors une même quantité de vin de canne nommée *seconde batterie*, que l'on concentre deux fois plus que le premier ; on réunit le tout dans *le rafraîchissoir* en divisant la croûte qui s'est formée.

Pendant ces travaux, on dispose les formes qui sont des cônes à pointes percées d'un trou bouché avec de la paille de maïs ; elles donnent chacune des pains de sucre de 15 à 20 k. ; il en faut vingt pour contenir le produit de deux batteries. Lorsque les cannes ont beaucoup d'eau, elles rendent dix-sept à dix-huit formes par emplis ou deux batteries. On fait ordinairement quatre ou cinq emplis dans les vingt-quatre heures. On coule le

sucre dans ces vases en l'agitant pour empêcher la cristallisation précoce.

Au bout d'une heure, le sucre étant cristallisé, on le mouve, ce qui consiste à l'agiter dans les formes avec une spatule très-mince, longue d'un mètre et large de 3 centim., qu'on appelle *mouveron*. Le but de cette opération est d'éviter la configuration régulière des cristaux, car l'égouttement du sirop et le terrage du sucre ne pourraient avoir lieu si on laissait des masses obstruer le fond des formes.

Après vingt-quatre heures, les formes étant froides, on les transporte dans les purgeries, où l'on en vide les surfaces contenant environ un kilogr. de sirop non cristallisé; on enlève les bouchons de paille et on enfonce dans le pain une broche de fer qu'on retire de suite pour faciliter l'égouttement du sirop. Après un mois d'égout, on enlève les pains et leur sirop se joint à celui du dessus des formes; on le nomme *gros sirop* ou *mélasse;* on s'occupe alors du terrage. Cette opération consiste à enlever du milieu de la forme, avec un ciseau en fer, une portion de sucre cristallisé, lequel est gras, compacte et sirupeux; il s'appelle *fontaine* et nuirait au terrage vu que sa ténacité s'opposerait à la filtration de l'eau. Les sucres médiocres en fournissent beaucoup.

Après avoir égalisé avec soin le dessus des formes, on y replace le sucre et ensuite on délaie une espèce d'argile blanche avec une suffisante quantité d'eau pour former une bouillie claire; on en couvre le sucre et le lendemain cette terre a cédé son humidité qui, en filtrant à travers les pores du sucre, entraîne les parties sirupeuses qui le dégradaient; avec un morceau de bois très-mince, on égalise la terre et on en ferme les gerçures; cela se nomme *striquer le terrage;* on jette sur le tout de nouvelle terre délayée très-claire et l'on continue ainsi pendant trois jours; quand la terre ne forme qu'un gâteau qu'on peut manier facilement, on l'enlève et on recommence deux fois cette opération. Ces trois terrages suffisent pour purger le sucre. L'eau du terrage entraîne une portion de sucre qui tombe dans le pot et produit un sirop plus riche que le premier; il est dit *fin*, et on le cueille séparément; le sucre qu'on en retire se raffine avec les fontaines. Le sucre de sirop fin terré et raffiné forme un sucre

léger, blanç et de peu de goût. Les sucres des gros sirops et des sirops fins donnent le sucre amer, qu'on emploie dans les guldives pour la fabrication du rhum et du tafia. Il est enveloppé de matières muqueuses qui s'opposent à sa cristallisation. Après le terrage, on laisse sécher le sucre pendant six semaines et on le sort des formes en le frappant sur de la paille, puis on l'expose toute une matinée au soleil et on le place dans l'étuve ; après deux mois de chaleur entretenue jour et nuit, il est bon à mettre en poudre grossière ou cassonade et à être enfermé dans des barriques pour être livré au commerce. On le nomme *sucre terré*.

Quelques planteurs ne terrent point leur sucre et se contentent de le mettre en forme, de le cristalliser, de l'égoutter et de l'entasser dans les barriques. C'est ce qui donne au commerce le sucre brut, rouge ou moscouade.

Pour raffiner les sucres bruts et terrés, on se sert d'une grande chaudière isolée sur un fourneau en maçonnerie, et de deux chaudières voisines, dont une seule se trouve immédiatement au-dessus du feu. On met dans la grande des quantités déterminées d'eau, de chaux claire et de sucre brut; on chauffe le tout lentement et l'on écume soigneusement, en ajoutant à la liqueur du sang de bœuf ou du noir animal ; on chauffe jusqu'à l'ébullition et jusqu'à ce que la clarification soit parfaite. On peut aussi faire évaporer le mélange dans le vide ou sous une pression plus faible que celle de l'atmosphère. On doit cette modification à M Howard. On obtient l'ébullition à une température inférieure. à 100 degrés, ce qui empêche une partie du sucre de se transformer en mélasse. Ce nouveau procédé donne une clarification parfaite. On passe le liquide dans la première bassine du second fourneau, on l'écume et on le cuit pour le passer dans la chaudière où l'on en achève la cuite. On agit pour la cristallisation et pour le terrage comme dans les autres sucreries.

Ces opérations donnent au commerce diverses qualités de sucres qu'il est très-important de savoir distinguer. On les divise en trois espèces : le sucre terré, le sucre brut et le sucre raffiné.

Ce qui constitue une qualité supérieure de sucre terré, c'est une couleur blanche, un grain brillant, dur et croquant, d'une odeur douce et particulière, d'une saveur agréable, forte et

d'une sécheresse parfaite. Il ne doit laisser dans la bouche aucune trace de terre, de sable ou de corps étrangers.

Les **sucres terrés du Brésil** réunissent les perfections que nous venons de décrire et ont une préférence marquée sur tous les autres. Leur couleur est d'un beau blanc. Leur épuration est si soignée, qu'on réussirait difficilement à les blanchir davantage ; ils sont consommés tels qu'ils nous arrivent. On devra préférer les plus blancs, les plus secs et les mieux cristallisés.

Ces sucres se classent par premier, second, troisième et quatrième blanc. Ces désignations parlent assez d'elles-mêmes pour nous dispenser d'entrer dans d'autres détails. Ils nous arrivent en caisses de 500 à 1000 kilogr.

Les **sucres terrés de la Havane** rivalisent avec ceux du Brésil pour leur blancheur, mais ils ne sont jamais si bien cristallisés ni si corsés. Ils ont le désagrément d'avoir une odeur de fourmi qui augmente en vieillissant. Ils sont recherchés pour la balance et les raffineurs en font du sucre royal. On les classe comme les précédents. On doit préférer les plus blancs et les plus secs. Ils nous arrivent en caisses de 150 à 200 kilogr.

Les **sucres terrés Saint-Yago** ressemblent aux Havane par leur grain et leur corps, mais ils n'offrent pas des nuances aussi belles. Ils sont très-corsés et n'ont jamais l'odeur de fourmi. On les recherche pour la balance et pour confectionner les sucres royaux ou belles deuxièmes. On les classe comme les précédents. Ils arrivent en caisses de 150 à 200 kilogr. On doit préférer les plus blancs et les plus secs.

Les **sucres terrés Martinique** ont une cristallisation qui ne laisse rien à désirer, mais ils ne fournissent que des nuances grises ou blondes. Ils sont recherchés pour la balance et par les raffineurs. Les confiseurs, les liquoristes et les chocolatiers les utilisent beaucoup. Il conserve le chocolat long-temps sans le moisir, ce qui n'a pas lieu avec tout autre sucre, raffiné ou non. On les classe par troisième, quatrième, petit sucre, commun et tête. Ils nous arrivent en boucauts de 500 à 650 kilogr. On doit préférer le plus blanc, le plus sec et le mieux cristallisé.

Les **sucres terrés Guadeloupe** imitent les Martinique par leur nuance et par leur grain. Ils sont cependant moins

gros et ont moins de corps. Leur valeur et leur emploi sont les mêmes, ainsi que leur classement. Ils nous arrivent en futailles de même dimension.

Les **sucres de l'Inde** présentent des nuances blondes et une cristallisation peu brillante, humide et cotonneuse. Ils sont recherchés pour la balance, mélangés avec des sucres corsés. On en consomme beaucoup à Paris. On les classe en ordinaires et en terrés. Ils nous arrivent en sacs de nattes que l'on nomme portemanteaux, composés de deux sacs de 50 kilogr. environ. On doit préférer le moins roux, le plus sec et le mieux cristallisé.

Les **sucres Manille** sont grisâtres, grenus et d'un goût particulier. Ils sont recherchés par les raffineurs français et arrivent en sacs de nattes fines de 50 à 60 kilogr.

Les **sucres Bénarès** sont blancs ou gris, très-fins et très-cotonneux. Leur odeur est aigre. On les utilise à Paris pour former des sirops communs. On les classe en ordinaires et en terrés. Ils nous arrivent en sacs de toile d'abaca de 50 à 75 kilogrammes. On doit préférer le plus blanc, le plus sec et le moins cotonneux.

Les **sucres de la Cochinchine** sont en grains bien cristallisés, roux, blonds ou candis. Il arrivent rarement en France où ils sont assez estimés. Leur emballage est en sacs de même contenance que ceux de l'Inde et d'un tissu particulier.

Les **sucres Bourbon** sont blonds et sans nuances blanches. Leur grain est fin et frais au toucher. Ils contractent souvent l'odeur de leur emballage, qui se fait en sacs de nattes de 75 kilogrammes. Les raffineurs font usage de ces sucres. On en dirige aussi sur Paris pour la balance. On les classe en belle troisième, belle fine quatrième, belle bonne quatrième, belle quatrième, bonne quatrième et ordinaire quatrième. On doit préférer le plus pâle, le plus sec et le mieux cristallisé.

Les sucres terrés de Cayenne peuvent rivaliser avec ceux du Brésil ; ceux de la Jamaïque sont renommés et ceux de Saint-Christophe passent pour les plus beaux du Nouveau-Monde. On en reçoit encore de Surinam, de Sainte-Lucie, de Démérarie et de Maurice.

En général, les sucres terrés sont en poudre et mélangés de fragments divers ; on les nomme *cassonade* dans le commerce.

Leurs nuances proviennent de la nature des produits et de la manière dont ils ont été soignés. On les falsifie dans le commerce ordinairement avec du sable ou de la farine. On reconnaît ces fraudes en en faisant dissoudre dans de l'eau froide ; les matières insolubles se précipiteront et on en distinguera facilement la quantité.

Les **sucres bruts** sont ordinairement réservés au raffinage français. Ils doivent être blonds, pâles, brillants, durs, secs et le moins gras possible. Les contrées qui en approvisionnent la France sont nos Antilles et les îles espagnoles et mexicaines.

Les **sucres bruts Porto-Rico** sont de bonne qualité et toujours recherchés par les raffineurs, qui en obtiennent des sucres brillants et corsés. Ils donnent peu de matières étrangères. Ils nous parviennent logés en barriques de 400 à 500 kilogrammes. On les classe comme les Martinique.

Les **sucres bruts Martinique** tiennent le second rang dans les bonnes qualités ; il en est cependant de gras et de cristallisation inférieure. On doit les vérifier soigneusement. Ils nous arrivent en barriques de 600 à 650 kilogr.

On les classe par fine belle troisième, fine troisième, fine et bonne quatrième, bonne quatrième, bonne ordinaire quatrième, ordinaire quatrième, ordinaire grise, ordinaire sirupeuse, quatrième basse, quatrième bon emplâtre et bas emplâtre.

Les **sucres bruts Guadeloupe** sont inférieurs aux Martinique et cependant d'une valeur à peu près égale. Leur grain est un peu plus fin. Ils sont logés de même et assujettis aux mêmes classifications.

Les **sucres bruts Saint-Domingue** tenaient, avant la révolution de 1789, le premier rang parmi les sucres des Antilles. Aujourd'hui les habitants de cette île en négligent la culture et ne fournissent que des sucres gras, gommeux et de mauvaise qualité. Ils les expédient en grosses futailles. On les classe comme les Martinique.

La Havane, Saint-Yago, Tabago et la Guiane portugaise et française fournissent des sucres bruts en petite quantité. Les quatre premières contrées donnent de très-beaux produits et la dernière des sucres inférieurs. L'art de raffiner le sucre a pris naissance chez les Vénitiens. Les sucres gras et noirs que

l'Égypte introduisit dans l'industrie au 3[e] siècle furent les premiers résultats obtenus par les raffineurs de l'époque. Le sucre de Venise était candi; on lui donnait une forme conique que nous avons conservée.

Amsterdam et Hambourg acquirent bientôt une grande supériorité dans cette fabrication et devinrent le centre du raffinage européen ; mais, depuis le commencement de ce siècle, la France fournit à ses besoins et s'est emparée de cette industrie avec beaucoup de succès.

Les pains de sucre qui circulent pèsent de 1 kil. 50 à 2 k. et quelquefois 10 à 20 kil.

Les chefs d'ateliers ou de raffineries recherchent les sucres bruts corsés. Leur produits circulent sous diverses désignations.

Le **sucre royal** est supérieur à tous les autres par son épuration, sa cristallisation et sa blancheur. Hambourg paraît posséder des moyens particuliers pour lui donner une blancheur éclatante. On croit que ses eaux y contribuent, car des ouvriers de cette ville, venus en France, n'ont pu parvenir à produire un sucre aussi beau que sur les lieux. Cette qualité est tenue à un prix élevé. Elle doit être d'une blancheur de neige, d'un grain fin, brillant et serré, sans gerçures ni marbrures. Le pain, frappé avec le dos de la main, doit rendre un son clair semblable à celui d'un vase non fêlé. Sa saveur doit être douce et agréable, sans trace d'arôme étranger ; enfin, en se fondant dans l'eau, il ne doit déposer aucun résidu.

Le **sucre demi-royal** est un sucre royal contrarié par l'épuration, la cuite, le terrage ou l'étuvage. Il diffère du précédent par une gerçure, une marbrure ou quelques défauts légers. Ces défectuosités lui donnent une valeur moindre.

Ces qualités de sucres proviennent des sucres terrés de première qualité, qui en produisent de 40 à 50 p. 0/0, 25 à 30 p. 0/0 de sucre en pain bonne deuxième, et 20 à 25 p. 0/0 de sirop mélasse.

Le **sucre fin belle deuxième** se rapproche du royal par sa blancheur, mais son grain est moins brillant; il est exempt de marbrures, gerçures, de taches et écornures ; il rend le son sonore dont nous avons parlé. Ses pains sont de 3 à 5 kil. et jouissent à leur sortie de France d'une prime de 110 fr. par 100

kil. et de 60 à 80 fr. par 100 kil. quand les pains vont au-delà de 6 kilog.

Le **sucre relai fine belle deuxième** doit avoir les couleurs et le grain de celui qui précéde, mais ses pains présentent quelques imperfections.

Le **sucre belle deuxième** est moins blanc et moins brillant que le précédent, mais il est d'une forme régulière et exempt de toute imperfection.

Le **sucre bonne deuxième** ne diffère de la belle deuxième que par sa nuance moins blanche et son grain moins brillant. La forme de ses pains doit être intacte. Il existe entre ces deux qualités très-peu de différence ; aussi les fait-on souvent passer l'une pour l'autre.

Le **sucre en pains cassés** provient des sucres en pains des belles et bonnes deuxièmes écornés dans leur préparation. On les met de côté comme rebuts, et on les vend sans les plier, 20 centim. environ de moins par kil. que s'ils étaient entiers. Ils sont très-recherchés par les épiciers, qui leur donnent une valeur supérieure dans la vente au détail.

Les **sucres lums** diffèrent des belles et bonnes deuxièmes par leur grosseur; leurs pains pèsent ordinairement 7 à 9 kilog. et sont exempts de toute écornure. Ils ont le prix de la bonne deuxième.

Le **sucre mélis** provient de la cuite des sirops couverts ou du dernier liquide qui découle du sucre en pain et qu'on garde séparé.

Avant de se servir de noir animal pour raffiner, ce sucre était au tiers blanc et aux deux tiers roux, ce qui lui donnait alors une valeur bien moindre. On doit préférer le plus blanc et le plus corsé. Ses pains pèsent 13 kilogr. et sont un peu écornés vers les pointes. Les épiciers les recherchent pour en former des cassonades diverses.

Le **sucre bâtard** se fait avec les sirops qui coulent du sucre en pain non terré. Il est poreux, nuancé de blanc et de roux et pèse 12 à 15 kilogr. On doit préférer le plus blanc, le mieux cristallisé et le plus serré. Les épiciers en font des cassonades de diverses nuances.

Le **sucre vergeois** s'obtient avec tous les sirops recueil-

fis dans le raffinage. Il est ordinairement en pains de 15 à 23 kilogr., roux ou bruns. On doit préférer les blonds. Les épiciers en font des cassonades inférieures aux précédentes.

Le **sucre mélasse,** *sirop mélasse* ou *sirop de raffinerie,* est le sirop qui coule des vergeois, partie fluide et grasse des sucres raffinés à laquelle on n'a pu donner par la cuisson aucune consistance. Elle est rembrunie, douce, sucrée, amère et prend naissance dans les premières clarifications du suc de la canne. C'est la partie muqueuse, sucrée et non cristallisable de sa substance médullaire. Ce produit a long-temps ruiné les raffineries qui, n'en trouvant pas le débouché, étaient obligées de le donner à des prix très-bas. Louis XVIII, par son ordonnance du 28 avril 1816 et 1817, accorda une prime de 12 fr. par 100 kilogr. à la sortie de ces sirops de France pour l'étranger. Les douanes fixèrent le degré de consistance que devait avoir la véritable mélasse pour obtenir la prime : elle doit aller à l'aréomètre de Baumé jusqu'à 40 degrés, à une température de 15 degrés.

La mélasse du commerce donne ordinairement 45 degrés; elle ne doit pas être trop amère ; sa saveur doit être douce et franche. On doit la vérifier soigneusement en plongeant une baguette dans les futailles qui la contiennent.

Les futailles de sirop pèsent 400 à 500 kilogr.; on accorde la tare réelle.

Les premiers sucres du commerce sont ceux de Paris, de Bordeaux, de Marseille, de Nantes, du Havre et d'Orléans.

On peut donner au sucre des formes variées; aussi en circulet-il une infinité d'espèces, dites *sucres raffinés de fantaisie* auxquels l'on donne des noms particuliers.

Le **sucre en pains de 30 grammes** se fait avec du sucre raffiné encore humide qu'on râpe et qu'on foule dans des moules en argent unis ou cannelés, de 50 millim. de longueur. On les expose ensuite au soleil et à l'étuve, et par la dessiccation ils deviennent consistants. Ils circulent pliés dans des papiers très-fins.

Le **sucre tapé** est un sucre terré très-blanc qui, sans être raffiné, est mis en pain dans des formes où on le pile pour le passer à l'étuve. Il est très-doux, mais il conserve difficilement sa forme plus d'une année, s'il n'est pas dans un lieu bien sec.

Il est blanc, uni, pesant et lustré, mais on le distingue facilement des sucres en pain parce que son grain est écrasé par le pilon et n'offre pas une cristallisation brillante. Sa nuance est moins riche et il est plus facile à fondre; ses pains n'ont point à leur extrémité le trou que possèdent les sucres épurés.

Cette qualité n'est point estimée en France, mais elle est très-recherchée par le commerce du Levant. Marseille la lui fournit et jouit d'une prime de 80 fr. par 100 kilogr. à la sortie.

Le **sucre tourné** ou *penide* est un produit du confiseur. Il se compose d'une décoction d'orge où l'on fait fondre du sucre épuré; on coule le tout chaud sur un marbre huilé. On le malaxe ensuite dans les mains imbibées d'huile d'amande douce et on l'allonge en le tordant comme une corde. On le nomme *cannela*. Il diffère du sucre d'orge en ce qu'il n'a pas sa transparence.

Le **sucre brûlé** circule en plaques carrées de toutes dimensions, brun clair ou foncé. Sa saveur est très-sucrée. Il se forme de lui-même dans les rafraîchissoirs où séjournent vingt-quatre et quarante-huit heures les sirops épurés qu'on veut couler dans les formes; on l'enlève en croûte à la superficie du liquide; c'est la partie la plus sucrée du résidu.

Ce sucre est recommandé dans les toux opiniâtres.

Le **sucre candi** n'est point produit par les travaux des raffineurs, mais par les confiseurs. On l'obtient en dissolvant du sucre terré dans de l'eau de chaux; on fait bouillir et on écume; puis on coule le liquide dans des terrines brûlantes garnies transversalement de fils. Par un étuvage continu de quelques jours, le sucre se forme en gros cristaux brillants autour du vase et sur les fils qui y ont été établis.

Ce produit est très-bon contre la toux; il jouit à sa sortie de France d'une prime de 80 fr. par 100 kilog. On doit le choisir blanc, en gros cristaux transparents, secs, sans impuretés et d'une saveur douce et agréable. Il fond difficilement dans la bouche.

Le **sucre d'orge** se fait comme le sucre tourné, mais une fois coulé, on ne le malaxe pas, et on le taille seulement en bandelettes pour le laisser refroidir tranquillement. Il est jaune doré, transparent et recommandé dans les toux opiniâtres.

Le **sucre cuit au caramel** est celui que l'on fait rôtir légèrement. Il prend la couleur rousse du sucre d'orge.

Le **sucre cuit à la plume** est une solution de sucre évaporé et ramené à l'état solide par le refroidissement. Le sucre cuit à la petite plume ou perlé diffère du sucre cuit à la grande plume en ce qu'on l'enlève bouillant dans une écumoire qu'on secoue brusquement; il tombe alors en pellicules légères semblables à des fils.

Le **sucre de champignon** est blanc et cristallise facilement en prismes allongés à quatre pans. Il n'a pas une saveur aussi agréable que celui de la canne à sucre. On l'obtient en broyant des champignons dans un mortier de marbre, en délayant le tout dans l'eau, en filtrant la liqueur, en la faisant évaporer et en la traitant par l'alcool. Il en résulte une masse brune qui, concentrée convenablement, dépose une matière sucrée. M. Braconnot s'en est occupé le premier. Il n'en circule pas dans le commerce.

Le **sucre de diabète** est une matière sucrée que l'on retire de l'urine des malades attaqués du diabète, maladie dans laquelle ils sont altérés et rendent un liquide vineux. On l'obtient en versant dans ces eaux un excès de sous-acétate de plomb en dissolution, qui détermine la précipitation des matières organiques; on filtre la liqueur et on y fait passer un courant d'acide hydro-sulfurique; on refiltre et on concentre le résidu jusqu'à consistance sirupeuse; on purifie en dissolvant de nouveau dans l'alcool et on le fait cristalliser.

Ce sucre jouit des propriétés de celui de canne, sauf sa saveur, qui est très-variable.

Le **sucre d'érable** s'obtient par l'évaporation d'une liqueur sucrée qui découle par incision, au printemps, des vieux érables qui croissent dans le Canada et la Virginie. Ces incisions pénètrent jusqu'au cœur de l'arbre; leur suc vient se déposer dans des vases et on le transporte dans des chaudières pour le faire cuire. Il est brun et très-doux; 50 kilogr. de sève produisent 5 kilogr. de sucre.

Le **sucre de gélatine** est une substance qui a été présentée par M. Braconnot. Elle ne peut être admise comme sucre, à cause de son insolubilité dans l'alcool et de ses qualités phy-

siques qui sont les mêmes que celles du sucre de lait. Ce corps est retiré de la colle-forte, qui produit un sirop épais et fournit des cristaux grenus et croquants. Il n'en a pas paru dans le commerce.

Le **sucre de lait** ou *sel de lait* est la partie douce du sérum ou *petit-lait* qu'on fait évaporer jusqu'à consistance de miel; on le coule alors dans des moules de ferblanc que l'on expose à la chaleur d'une étuve. On obtient ainsi le sucre de lait en tablettes. Il se présente en cristaux parallélipipèdes réguliers et terminés par des pyramides à quatre faces, inodores, inaltérables à l'air, blancs, demi-transparents et croquants; leur saveur est douce et fade. Sur les charbons ardents, ils décrépitent, se boursouflent et donnent du charbon pour résidu. Traité par l'acide nitrique, ce sucre donne les produits de la gomme.

On le prépare en Suisse. Il a un emploi majeur dans les mains des fraudeurs qui s'en servent pour blanchir les cassonades.

Le sucre de lait est recommandé contre la goutte, les maladies de poitrine et le crachement de sang.

Sucre de miel. (Voyez MIEL).

Sucre de plomb. (Voyez ACÉTATE DE PLOMB).

Le **sucre de pomme de terre** s'obtient de ce tubercule comme celui de l'amidon. Il est doux et peut remplacer celui de canne au besoin.

Le **sucre de raisin** s'obtient du suc récent de ce fruit qu'on sature de carbonate de chaux pour lui enlever son acide. On laisse déposer, on décante la liqueur et on fait évaporer à une chaleur de 35 degrés. Au bout de quelques jours on obtient une masse épaisse qu'on soumet à la presse.

Ce sucre est en grains peu solides et très-solubles qui donnent lieu à des masses mamelonnées; sa saveur est fraîche; il est peu corsé; il en faut deux fois et demi autant que de sucre de canne pour remplacer celui-ci. Il ne se décompose pas.

Sucre de Saturne. (Voyez ACÉTATE DE PLOMB).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
	BORDEAUX
SUCRES BRUTS	17 0/0 en barriques de 350 k. 1/2 et au-dessus, 1 k. 1/2 de trait. 20 0/0 en tierçons de 175 à 350 k., 1 kil. 1/2 de trait. 20 0/0 en quarts de 50 à 174 k. 1/2, 1 k. de trait. 16 0/0 en canastres de 75 à 175 k. 12 0/0 *idem* de 175 k. 1/2 et au-dessus. 10 0/0 en sacs de sucre de toute origine, par deux couffes.

NOTA.—Les vides sur barriques, tierçons et quarts sont réglés par courtiers. On determine le vide lorsque le plein de la barrique, tierçon et quart, se trouve au-dessous du jable.

Une barrique doit peser 350 k. 1/2, pour déterminer la tare de 17 pour 0/0. Le tierçon doit peser de 175 k. à 350 k., et le quart de 50 k. à 174 k. 1/2 pour celle de 20 pour 0/0.

Les barriques doivent être rebattues par 20 cercles; si elles sont rebattues en barriques de vin, on alloue un pour cent de plus et trois quarts de kilogramme pour chaque barre de traverse de fond.

Les sucres bruts de l'Inde en futailles, même tare que pour ceux de nos colonies

Les futailles qui, par l'effet du vide réglé, dépasseront le poids de 350 k., deviendront barriques à 17 p. 0/0.

SUCRES TERRÉS	12 0/0 en barriques de 350 k. 1/2 et au-dessus, 1 k. de trait, pour les sucres blancs Martinique et Guadeloupe en 3e. et 4e. sorte. 13 0/0 en barriques de 350 k. 1/2 et au-dessus, 1 k. de trait, pour les petits sucres et communs. 14 0/0 en barriques de 350 k. 1/2 et au-dessus, 1 k. de trait pour les têtes. 16 0/0 en tierç de 140 k. 1/2 à 350 k., 1 k. de trait sur toutes les Qtés.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRES TERRÉS..................	16 0/0 en quarts de 25 k. à 140 k., 1/2 k. de trait sur toutes les qualités. 17 0/0 en caisses Brésil de 450 k. 1/2 et au-dessus, 1 k. 1/2 de trait sur toutes les qualités, blancs, communs ou têtes. 18 0/0 en demi-caisses de *id.* de 250 k. 1/2 à 450 k., 1 k. de trait sur toutes qualités, blancs, communs ou têtes. Un quart et un huitième de caisse. 20 0/0 de *id.* de 50 à 250 k., 1 k. de trait sur toutes qualités, blancs, communs ou têtes. 14 0/0 en caisses, 1 k. de trait sur toutes qualités, blancs, communs ou têtes. 15 0/0 en demi-caisses de Havane de 50 à 125 k., 1 k. de trait sur toutes qualités, blancs communs ou têtes. 12 0/0 en surons de la Véra-Cruz de 70 à 100 k., par surons en 2 emballages gunny et en toile coton fin.

NOTA.—Les avaries et vides sont réglés par courtiers.

Les barriques, tierçons et quarts doivent être rebattues sur 16 cercles, et les fonds dégagés de toute surcharge. S'il s'en trouve lors de la pesée, le vendeur a le droit de les ôter, ou il est obligé de bonifier à l'acheteur demi pour cent de surtare pour les cercles en plus, et demi-kilogramme par barre de fond.

HAVRE.

SUCRE EN PAIN	tare nette sans dons pour papier et ficelle.
SUCRE TERRÉ HAÏTI.............	13 0/0 en barriques.
— — MARTINIQUE.....	14 0/0 en tierçons.
— — GUADELOUPE ...	15 0/0 en quarts.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRE TERRÉ HAVANE et P^to^-R^co^	13 0/0 en caisses avec liens de cuir.
— — BRÉSIL.	17 0/0 en caisses avec coins en fer.
— — LA VÉRA-CRUZ..	6 kil. par balle.
— — DE L'INDE.	6 kil. par balle de 75 k. et au-dessus. 5 kil. par balle et au-dessous. La tare des balles en jonc est conditionnelle.
— — MANILLE....... ..	6 k. par balle. double toile de 90 à 100 kil. 8 0/0 en balles d'origine.
— — BATAVIA.........	21 k. par canastre de 175 k. et au-dessus ; tare à règler pour ceux au-dessous.
SUCRE BRUT HAÏTI...............	17 0/0 en barriques. 18 0/0 en tierçons. 19 0/0 en quarts.
— — MARTINIQUE.	
— — GUADELOUPE......	
— — JAMAÏQUE.........	
— — SURINAM.	
— — S^te^.-CROIX........	
— — TRINITÉ...........	
— — GRENADE.	
— — PORTO-RICO.	
— — BRÉSIL.............	17 0/0 en caisses (moscovade) coins en fer sans surcharge.
— — BOURBON..........	19 0/0 en quarts ; en balles, comme aux terres de l'Inde.
— — MAURICE......	

Observations. — Les barriques se livrent sur 16 cercles, avec une barre à chaque bout, et les tierçons et quarts sur 12 cercles sans barre.

Chaque fond de barrique, indépendamment de la barre, ne doit peser que 7 kil.; le poids excédant est bonifié à l'acheteur.

Le tierçon jusqu'à 300 kil. inclusivement.

Le quart jusqu'à 125 kil inclusivement.

La tare des barriques de vin, non blanchies, est de 19 0/0. — Pour les barriques blanchies, la tare est comme celle des fûts analogues.— Sur les barriques vides de morne, en bois de sciage, on accorde 10 k. de surtare.

Sur les fûts, dits muits, on accorde 5 kil. de surtare.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.

L'évaluation de la vidange sur les sucres *bruts* s'établit comme suit :

Pour les barriques de 651 kil. et au-dessus, sur ce qui excède 4 pouces au-dessous du jable, à raison de 25 kil. par chaque pouce de vidange qui se trouve de plus.

Pour les barriques de 650 kil. et au-dessous, sur ce qui excède 4 pouces au-dessous du jable, à raison de 20 kil. par chaque pouce de vidange qui se trouve de plus.

Pour les tierçons, à raison de 10 kil. par chaque pouce excédant 3 pouces au-dessous du jable.

Pour les quarts, à raison de 5 kil. par chaque pouce excédant 2 pouces au-dessous du jable.

Pour les caisses sucre brut et moscovades du Brésil, à raison de 50 kil. par chaque pouce de vidange au-dessous du couvercle.

Pour les demi-caisses dito, à raison de 30 kil. par chaque pouce de vidange au-dessous du couvercle.

Pour les quarts de caisse dito, à raison de 20 kil. pour chaque pouce au-dessous du couvercle.

L'évaluation sur les sucres *terrés* s'établit comme suit. Par chaque pouce de vidange excédant un pouce au-dessous du jable,

Pour les barriques, à raison de 18 kil.
— tierçous.. .... 10 »
— quarts................ 5 »

Et pour chaque pouce de vidange excédant un pouce au-dessous du couvercle :

Pour les caisses du Brésil....... 45 kil.
— demi-caisses dito..... 25 »
— quarts..... .... 18 »
— caisses de l'île de Cube 12 »

La vidange se bonifie dans la proportion de la tare.

Nota. — Pour les sucres en caisses, il ne sera accordé de réfaction qu'autant qu'elle excédera 3 kil. pour les sucres du Brésil, et 1 kil. pour ceux de l'île de Cube.

Pour les couches et graiues, il n'y a lieu à réfaction que lorsque le dommage est estimé à

Fr. 5—par barrique de sucre terré.
» 4— dito dito brut.
» 3—par tierçon de sucre terré et brut.
» 1—par quart dito dito.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS

PARIS.

SUCRES BRUTS DE TOUTE ESPÈCE............	20 0/0 en futailles de vin de Bordeaux, sans barres. 7 0/0 en sacs de simple toile.
— DE LA MARTINIQUE... — DE LA GUADELOUPE... — DE St-DOMINGUE. ..... — DE LA JAMAIQUE....... — DE Se-CROIX............ — DES ANTILLES.......... — DE LA HAVANE.......... — DE BOURBON............ — DE L'ILE MAURICE	17 0/0 en barriques. 18 0/0 en tierçons et quarts.
— DE CAYENNE.	17 0/0.

Le vendeur garantit 5 0/0 de bon de tare sur tous ces sucres bruts et n'accorde, dans ce cas, aucune bonification sur les fonds, quels qu'ils soient.

Les futailles de 400 kilogr. et au-dessus sont qualifiées barriques; elles ne peuvent avoir plus de seize cercles à l'entour de la futaille et deux à chaque bout pour soutenir le fond, l'un à l'intérieur et l'autre à l'extérieur de la barrique.

Les futailles de 151 à 399 kilogr. sont réputées tiercons.

Les futailles de 30 à 150 kilogr. sont réputées quarts.

Elles sont à 12 cercles à l'entour, plus deux cercles à chaque fond.

Toutes les barres, surcharges, plâtre sur toute espèce de futailles, s'enlèvent avant la pesée ou s'arbitrent et se déduisent du poids brut.

Les fonds autres que ceux en sapin et ceux qui sont taillés à la serpe, sont réputés gros fonds, sont réfactionnés à 1 kilogr. pour chaque fond.

Il n'est point dû de réfaction pour la vidange des sucres bruts, si cette vidange n'excède pas

16 centimètres dans les barriques,
11 *idem* dans les tierçons,
8 *idem* dans les quarts.

à prendre du bord de la futaille.

La tare d'usage sera bonifiée à l'acheteur en estimant que 27 mil-

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS

limètres de vidange, au-dessous des mesures indiquées ci-dessus, représentent :

20 kilogr. *poids brut*, dans les barriques de sucre Jamaïque ou de forme semblable ;

16 kilogr. *idem*, dans les barriques de sucre Martinique et Guadeloupe, ou de forme semblable ;

12 kilogr. *idem*, dans les tierçons ;

6 kilogr. *idem*, dans les quarts.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS
SUCRE DE BOURBON. .... — ILE MAURICE.	5 kilogr. par balle de 50 à 75 kilogr. en couffes de jonc, simple emballage sans liens. 6 kilogr. de 76 kilogr. et au-dessus, sans liens. 3 kilogr. de 50 à 75 kilogr. en couffes de jonc, simple emballage. 4 kilogr. de 76 kilogr. et au-dessus, sans liens.
SUCRE DU BRÉSIL................	18 0/0 en caisses sans autre surcharge que trois liens de fer d'origine.
— TERRÉ ET TÊTE..........	13 0/0 sur les barriques. 14 0/0 sur les tierçons et quarts. Les futailles de 400 kilogr. et audessus sont qualifiées barriques, elles peuvent être rebattues à 16 cercles, plus un cercle de support pour chaque fond. Les futailles de 151 à 399 kilogr. sont qualifiées tierçons. Les futailles de 50 à 150 kilogr. sont qualifiées quarts ; elles sont à 12 cercles, plus un cercle de support pour chaque fond.
— HAVANE.	26 kilogr. par caisse au-dessous du poids de 200 kilogr. 13 0/0 en caisses du poids de 200k. et au-dessus.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRE HAVANE....................	14 0/0 en demi-caisses. Les caisses et demi-caisses seront sans autre surcharge que trois liens de cuir.
— DE LA VÉRA-CRUZ........	6 kilogr. par balle sans autre surcharge que la corde d'origine ou jonc intérieur et une toile de pître à l'extérieur.
— DE L'INDE (BÉNARÈS)....	A convenir, en caisse d'environ 200 kilogr. avec une légère toile intérieure et deux liens de fer extérieur. 6 kilogr. en balles de 76 à 100 kilogr., en double toile extérieure, plus une légère toile de coton intérieure, sans surcharge. 5 kilogr. en balles de 50 à 75 kilogr., *idem*, *idem*. — Se pèse par pesée de 500 à 600 kilogr. et au kilogr. de trait.
— BEERBOON.	6 kilogr. par balle de 75 à 80 k., en jonc intérieur et un gunny.
— COCHINCHINE.....	3 kilogr. en balles de 45 à 60 kilogr., simple jonc. 4 kilogr. en balles de 61 à 80 kilogr., simple jonc. 1 kilogr. par balle de plus en cas de double jonc.
— BATAVIA.........	13 0/0 en canastres de tout poids et en paniers exempts de surcharge.
— MANILLE....................	3 kilogr. par balle de 40 à 50 kilogr. en double emballage de jonc avec un lien de jonc se pèse par pesée de 500 à 600 kil. et au kil.
— INDIGÈNE DE TOUTE ESPÈCE...........	Tare nette. On accorde 5 0/0 de bonification de tare, se pèsent par fût ou par pesées de 500 à 600 kilogr. lorsqu'ils sont en sacs et au kilogr. de trait.

LIEUX DE PRODUCTION,	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRE EN PAINS DES RAFFINERIES DE PARIS.	Tare nette sans papier. Les sucres destinés à l'exportation sont livrés au taux convenu entre le vendeur et l'acheteur; mais la douane n'accorde la prime sur le papier que d'après les lois et ordonnances. Dans les raffineries de Paris, les futailles et l'emballage sont à la charge de l'acheteur.
— D'AUTRES RAFFINERIES..	Brute pour nette, tels qu'ils se comportent avec papier et ficelle, pesés sur plateau. Lorsque ces sucres sont en futailles, l'emballage reste à l'acheteur.
— DE PARIS, PILÉ, BATARDE	Tare nette, en caisses ou futailles.
VERGEOISE. ...	Nette, sans papier.
NANTES.	
SUCRE BRUT...	17 0/0 par futaille de 250 k. et au-dessus. 19 0/0 *idem* au-dessous de 250 kilogr.
— —	6 0/0 en sacs, par 250 kilogr.
— — DE BOURBON ET ANALOGUES........	8 0/0 en balles, par 250 kilogr.
— — DE MANILLE........	8 0/0 en balles, par 250 kilogr.
— — DE MADAGASCAR..	6 0/0 en balles, par 250 kilogr.
— — BRÉSIL MOSCOVADE....	17 0/0 par caisse. 19 0/0 par demi-caisse. 21 0/0 par quart de caisse.
— BATAVIA ET BÉNARÈS.	18 0/0 par caisse cerclée en fer. 5 0/0 en sacs de 250 kilogr., simple emballage. 8 0/0 en sacs de 250 kilogr., double emballage.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRE BATAVIA ET BÉNARÈS...	10 0/0 en sacs de 250 k., triple *id.* 13 0/0 par coli en canastres et paniers de 100 kilogr. environ.
— TERRÉ....................	15 0/0 par futaille de 250 kilogr. et au-dessus. 13 0/0 par futaille au-dessous de 250 kilogr.
— TERRÉ BRÉSIL...........	15 0/0 par caisse. 15 0/0 par demi-caisse. 19 0/0 par quart de caisse.
— — ILE DE CUBA. BLANC ET BLOND.	15 0/0 par caisse. 17 0/0 par demi-caisse.
— — VÉRA-CRUZ...	7 0/0 par suron.
— CANDI.................... ... — RAFFINÉ........	Tarre réelle par 250 kilogr. et 21 0/0 de trait.

MARSEILLE.

—

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
SUCRE TERRÉ..........................	42 0/0 en barriques. 14 0/0 en tierçons. 14 0/0 en quarts.
— — TÊTE................	14 0/0 en barriques. 16 0/0 en tierçons. 16 0/0 en quarts.
— BRUT..........................	17 0/0 en barriques. 18 0/0 en tierçons. 20 0/0 en quarts.
— — HAVANE	14 0/0 en caisses. 16 0/0 en caisses de 120 à 130 kil.
— — BRÉSIL.	18 0/0 en caisses 20 0/0 en caisses de 4 à 500 kilo. 5 kil. par couffe. 5 kil. par suron.

SUCRIER DES MONTAGNES. (Voyez GOMMAR et GOMMIER).

SUIE.

Latin, FULIGO ; — anglais, ZOOT ; — allemand, OFENRUSS ; — espagnol, HOLLEN ; — portugais, FERRUGEM DA CHAMMINE.

La **suie** est une matière noire, légère, floconneuse, compacte et vitreuse qui provient de la fumée des végétaux que l'on brûle. On peut la considérer comme un charbon volatil; elle est très-amère et contient beaucoup d'huile jaunâtre et inflammable. Elle est très-liquide, empyreumatique et s'emploie dans les arts et dans la médecine.

Les teinturiers se servent de la suie pour faire une couleur fauve qui s'applique aux draps et qu'ils nomment *bidanet;* les peintres en préparent des trochisques appelés *bistres ;* presque tous les tableaux de l'ancienne école lui doivent leur conservation. L'agriculture en obtient un engrais puissant.

SUIF.

Latin, SEBUM ;—anglais, TALLOW;—allemand, TALG ;—espagnol, SEBO ;—portugais, SEVO ;—italien, SEBO ;—hollandais, ONGEL ; — polonais, LAY ; — russe, SALO TOPLENVE.

SUIF MINÉRAL. SUIF ANIMAL.
— VÉGÉTAL.

Le **suif** est une substance grasse, consistante et solide, insoluble dans l'eau et dans l'alcool, inflammable et soluble dans les huiles fixes et volatiles. Il dissout les corps résineux et est composé d'hydrogène, de carbone et d'oxygène dans des proportions particulières. Le carbone y domine.

Le **suif minéral** est un talc onctueux ou une stéatite friable et terreuse qui laisse les doigts gras après qu'on l'a maniée. On donne aussi ce nom à l'alumine sulfatée qu'on trouve dans les îles de Lipari, dite *beurre de montagne.* Sa cristallisation forme des groupes soyeux de la plus grande beauté. Ces substances ont un emploi dans les arts.

Le **suif végétal** est fourni par un arbre abondant en Chine. On le retire de son fruit, qui s'ouvre de lui-même et laisse échapper deux ou trois amandes de la forme et de la grosseur d'une noisette. Leur pulpe, fondue avec un peu d'huile,

devient propre à faire une chandelle dont on fait usage sur les lieux. Les Chinois les pulvérisent et les font bouillir dans l'eau; leur partie graisseuse monte à la surface et est mise dans des vases où elle prend une certaine consistance; on la mêle à la cire et à l'huile de lin dans la proportion de dix parties sur trois. Les Chinois colorent et parfument ces bougies.

Le **suif animal** provient des graisses des animaux et principalement des bœufs, des vaches, des veaux, des moutons, des boucs et des chèvres. On le rencontre autour des reins et près des viscères mobiles. On le distingue en *suif de place*, que les bouchers vendent en pains; en *suif en branches*, qui est une graisse desséchée; en *suif en jattes*, qui a été moulé dans une forme de bois, et en *petit suif* ou graisse, qui surnage sur l'eau où l'on fait cuire les tripes et les abattis.

Le meilleur suif est le suif en branches, débarrassé de ses parties charnues et fondu immédiatément; celui de mouton est supérieur. Les fabricants de chandelles lui donnent la préférence; mais les premières matières leur manquant souvent, ils sont obligés d'avoir recours aux suifs étrangers.

Les contrées qui en fournissent à la France sont la Russie, l'Irlande et l'Angleterre. Ceux de Buénos-Ayres ne laisseraient rien à désirer s'ils étaient mieux purgés du sang qui les rend toujours un peu roux.

Les bonnes qualités de suif sont blanches et consistantes. Ceux de Russie nous arrivent en futailles de 300 à 400 kilogr.; ceux des autres provenances nous parviennent en futailles de toutes dimensions, ainsi qu'en surons.

La pharmacie emploie le suif de mouton pour arrêter la dysenterie, pris intérieurement. Il entre dans les onguents, les emplâtres et les pommades. Il est résolutif et adoucissant.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
SUIF DE PARIS	tare nette, livrable dans la huitaine.
— DES DÉPARTEMENTS	Tare nette (en pains ou en futailles), n'importe l'emballage qui reste à l'acheteur.
— DES PAYS-BAS	
— DE RUSSIE, BLANC	12 0/0. — Pour barriques ou tines en bois blanc qui sont de 400 à 500 kil., on alloue 14 cercles dont 12 sur la pièce et deux pour soutenir les fonds. Les surcharges et barres s'enlèvent avant la pesée ou sont arbitrées.
— — JAUNE	
— DE BUÉNOS-AYRES	Tare nette en futailles.
— —	4 0/0 en surons de cuir.
BORDEAUX ET MARSEILLE.	
Mêmes usages que Paris.	
HAVRE.	
SUIF DE RUSSIE	12 0/0 en futailles, barres déduites.
— D'IRLANDE	14 0/0 — —
— CARAQUE	Tare nette, n'importe l'emballage.
— CARTHAGÈNE	
— BUÉNOS-AYRES	
— DE PAYS	
NANTES.	
SUIF DE PAYS	1 0/0 de trait ; en futailles, tare nette.
— DU NORD	12 0/0 de tare, en futailles.
— D'AMÉRIQUE	15 0/0 —
	4 0/0 en surons de cuir.
— D'ITALIE	15 0/0 en futailles.

SUINT, graisse consistante. (Voyez ŒSIPE). On donne aussi ce nom au sel de verre, appelé *fiel de verre*, *suif de verre* ou *axonge de verre.* (Voyez ces mots).

SULFATE.

SULFATE ACIDE D'ALUMINE et DE POTASSE.
— D'ALUMINE.
— D'AMMONIAQUE.
— D'ANTIMOINE.
— D'ARGENT.
— DE BARYTE.
— DE BISMUTH.
— DE CADMIUM.
— DE CÉRIUM.
— DE CHAUX.
— DE CINCHONINE.
— DE COBALT.
— DE CUIVRE.
— DE CUIVRE et D'AMMONIAQUE.
— D'ÉTAIN.
— DE FER.
— DE GLUCINE.
— DE LITHIUM.

SULFATE DE MAGNÉSIE.
— DE MANGANÈSE.
— DE MERCURE.
— DE MORPHINE.
— DE NICKEL.
— D'OR.
— DE PLATINE.
— DE PLOMB.
— DE POTASSE.
— DE QUININE.
— DE SALICINE.
— DE SOUDE.
— DE STRONTIANE.
— DE TELLURE.
— DE TITANE.
— DE THORINE.
— D'URANE.
— D'YTRIA.
— DE ZINC.
— DE ZIRCONE.

Les **sulfates** sont des sels qui résultent de l'union de l'acide sulfurique avec les bases salifiables. On les divise en sulfates avec excès d'acide (sur-sulfates), en sulfates neutres (ni acides ni alcalins), en sous-sulfates (avec excès de base) et en sulfates doubles (dont l'acide est combiné avec plusieurs bases). Ces corps sont très-répandus dans la nature.

Sulfate acide d'alumine et de potasse. (V. ALUN).

Le **sulfate d'alumine** est un sel blanc, déliquescent, soluble, astringent et susceptible de cristalliser en houppes soyeuses, formées de prismes aciculaires simples, ayant l'apparence de l'amiante. En versant dans sa solution concentrée de la potasse ou de l'ammoniaque, il se forme un précipité cristallin d'alun. Il existe dans la nature avec un excès d'eau; on le désigne sous le nom d'*a-*

lunite et d'*aluminite*. Il rougit le tournesol et on l'emploie pour préparer l'alun en y ajoutant du sulfate d'ammoniaque ou les résidus de la distillation de l'acide nitrique.

Le **sulfate d'ammoniaque** est un sel incolore, amer et piquant, susceptible de cristalliser en prismes hexagonaux, terminés par des pyramides à six faces. Il est très-soluble dans deux parties d'eau froide et dans son poids d'eau bouillante. Il existe en petite quantité dans la nature. On le prépare en unissant l'ammoniaque à l'acide sulfurique.

Les mers du Sud et de l'Italie abondent en sulfate d'alumine.

Le **sulfate d'antimoine** est blanc, pesant et acide; mis en contact avec l'eau, il se décompose et se transforme en sulfate acide qui reste en dissolution et en sous-sulfate qui se précipite. Ce dernier corps sert à préparer l'émétique. (Voyez TARTRATE D'ANTIMOINE et DE POTASSE).

Le **sulfate d'argent** est blanc, métallique, peu soluble dans l'eau pure et davantage dans l'eau acidulée. On l'obtient en décomposant une solution de sulfate de soude par une solution de sulfate d'argent. Il est peu usité.

Le **sulfate de baryte** est blanc, dur, pesant, inodore, insipide, insoluble dans l'eau et soluble en petite quantité dans l'acide sulfurique concentré. Il existe dans la nature combiné avec les métaux dans leurs filons. On le trouve en rognons, en stalactites. en masses fibreuses, lamelleuses, grenues ou compactes. Il est commun en Allemagne, en Hongrie, en France et principalement à Clermont, à Boulogne et en Normandie. Il sert à préparer la baryte pure en décomposant le sulfate de soude par le nitrate de baryte et en lavant le précipité. On s'en sert comme d'un fondant du minerai de cuivre et dans les blancs de la peinture.

Le **sulfate de bismuth** est blanc, compacte, acide, décomposable par l'eau en sulfate très-acide et en sous-sulfate qui se précipite. On l'obtient comme celui d'antimoine, en chauffant du bismuth divisé avec cinq fois son poids d'acide sulfurique concentré. Il est peu employé.

Le **sulfate de cadmium** est incolore, transparent, efflorescent, soluble et susceptible de cristalliser en prismes droits

base rectangulaire ; il contient beaucoup d'eau de cristallisation et on en forme un collyre énergique.

Le **sulfate de cérium** est blanc, sucré, soluble dans l'eau et susceptible de cristalliser. On l'obtient en traitant au feu le deutoxyde de cérium par l'acide sulfurique affaibli et en faisant évaporer la liqueur.

Le **sulfate de chaux,** *sulfate calcaire*, *gypse*, *sélénite*, *plâtre* ou *miroir d'âne*, est un sel blanc ou incolore, quand il est pur. On le trouve cristallisé, fibreux et compact. Ses cristaux dérivent d'un prisme droit quadrangulaire, se groupant et s'arrondissant à leurs angles ; ils ont la forme d'un fer de lance, et quand ils sont groupés deux à deux, ils se divisent facilement en lames dans le sens de leur base ; ils sont flexibles, mais non élastiques et restent dans la position qu'on leur donne. Leur saveur est nauséabonde.

Ce corps, calciné, pulvérisé et délayé dans un volume d'eau égal au sien, fournit une pâte liquide qui se durcit promptement à l'air ; cela est dû à l'entrelacement de ses cristaux. Les environs de Paris en fournissent de grandes quantités. (V. PLATRE).

Le **sulfate de cinchonine** peut se diviser, d'après M. Baup, en sulfate neutre et en sulfate acide : le premier est en prismes rhomboïdaux plus ou moins altérés par des facettes ; il est soluble dans 55 parties d'eau à la température ordinaire et dans onze parties et demie d'alcool. On l'obtient directement.

Le sulfate acide est incolore, inaltérable à l'air et s'effleurit promptement si la température s'élève. Il cristallise en octaèdres à base rhomboïdale, coupés par un plan parallèle à leurs faces opposées. Il est soluble dans la moitié de son poids d'eau froide et dans son poids d'alcool. Il est insoluble dans l'éther.

Ce corps peut s'administrer avec succès dans les fièvres aigües et périodiques ; il est moins irritant que le sulfate de quinine.

Le **sulfate de cobalt** est rose et susceptible de cristalliser en prismes rhomboïdaux, terminés par des pointes dièdres ; il se dissout facilement dans l'eau froide. Sa solution rougit la teinture de tournesol et donne par l'ammoniaque un principe soluble dans un excès d'alcali. On obtient, en le traitant par l'acide sulfurique, un oxyde de ce métal. On en fait une encre sympathique.

Le **sulfate de cuivre** ou *vitriol bleu*, *vitriol de cuivre*, *vitriol de Chypre*, *vitriol romain* ou *couperose bleu*, est un sel résultant de la combinaison de l'acide sulfurique avec le cuivre. Il est bleu, acide, rougit le papier de tournesol et cristallise par le refroidissement en prismes irréguliers. Ses cristaux, exposés à l'air, s'effleurissent et se couvrent d'une poussière verdâtre. Au feu, ils se fondent dans leur eau de cristallisation et se transforment en une poudre blanche bleuâtre, qui, au contact de l'eau, reprend sa couleur bleue primitive.

Pour l'obtenir, on soumet à l'action du grillage les sulfures de cuivre les moins riches en métal, nommés *pyrites cuivreux*. Cette opération sépare une partie de leur soufre; on les expose ensuite à l'air, et, afin d'en faciliter l'efflorescence, on les arrose avec un peu d'eau. Cela détermine la vitriolisation ou la formation de l'acide sulfurique qui s'opère par l'oxydation du soufre. L'acide, une fois formé, réagit sur le cuivre, l'oxyde et le met en état de dissolution. Alors on lessive ce combiné; on filtre la dissolution, on fait évaporer et l'on obtient par la cristallisation un sel bleu, figuré en rhombes allongés.

Le second procédé consiste à décomposer directement l'acide sulfurique par le cuivre. Cette dissolution ne peut avoir lieu qu'en élevant l'acide concentré à une haute température. Il se dégage alors beaucoup d'acide sulfureux; une portion de l'oxygène de l'acide sulfurique se porte sur le cuivre et l'oxyde violemment; le cuivre se couvre d'une matière brune et consistante, formée de sulfate de cuivre et d'oxyde; on jette le tout dans l'eau; l'oxyde de cuivre, qui est insoluble, se précipite et le sulfate, tenu en dissolution, se filtre, s'évapore et donne les cristaux plus haut décrits. Ce corps s'emploie dans les arts et principalement dans les teintures noires. Depuis quelques années, on s'en sert en agriculture pour préserver les grains de l'attaque des insectes pendant leur germination, ainsi que de la maladie du charbon. Il entre dans la composition des verts de Scheele, de Schwimfert et des cendres bleues. Le commerce en distingue trois sortes, nommées *aigle n°* 1 ou *Salsbourg*, qui contient très-peu de cuivre et est en petits cristaux bleu verdâtre; *aigle n°* 2, qui est en cristaux mieux formés et d'un bleu plus vif, et *aigle n°* 3 ou *première qualité*, qui est en cristaux volumineux et brillants.

On doit préférer les sulfates les plus secs, les plus gros et les plus montés en couleurs. Ils circulent dans le commerce en futailles de tous poids et de toutes dimensions. On accorde la tare réelle.

Le **sulfate de cuivre et d'ammoniaque** est bleu et se distingue du précédent par son odeur ammoniacale et sa propriété de verdir le sirop de violette. Il donne un précipité vert avec la solution de deutoxyde d'arsenic et s'administre à la dose de 1 à 5 centigr.

Le **sulfate d'étain** est blanc, floconneux et provient de la combinaison de l'acide sulfurique avec l'oxyde d'étain. Son procédé de préparation, dû à Berthollet fils, consiste à traiter l'hydro-chlorate d'étain, dissous dans l'eau, par l'acide sulfurique concentré. On ne l'emploie pas en pharmacie.

Le **sulfate de fer**, *proto-sulfate de fer, vitriol vert, couperose verte* ou *calchantum de Misy et de Sory*, est produit par la combinaison de l'acide sulfurique avec l'oxyde de fer. On l'obtient en plongeant de la vieille ferraille dans un acide sulfurique affaibli. En décantant la solution et en l'évaporant, on recueille de gros cristaux à prismes rhomboïdaux, transparents, verts et styptiques ; exposés à l'air, ils se couvrent d'une substance rouilleuse. A l'action de la chaleur, ce sulfate se convertit en une poudre blanche qui fournit du sulfate de fer; puis il se décompose en laissant pour résidu du peroxyde de fer en poudre rouge, nommé *colcothar*. Ce produit, lavé et porphyrisé, est employé à polir les glaces et à donner du lustre aux bijoux en or. Il s'emploie aussi en teinture dans les couleurs noires et entre dans la fabrication du bleu de Prusse et de la liqueur sulfurique, dite *de Nordhausen*. Il fut long-temps fabriqué en Allemagne, puis en Angleterre. En 1807, M. Bonneville fit connaître ses procédés de préparation. Ses premières manufactures françaises furent établies à Alais (Gard) et à Beauvais (Oise); aujourd'hui Rouen, Bordeaux et Nantes peuvent aussi fournir au commerce cette production.

On rencontre du sulfate natif de fer dans les galeries des mines qui contiennent des sulfures de fer. Il se présente en beaux cristaux verts sous forme de stalactites. Nos devanciers le nommaient *pierre atramentaire, sori, missy, chalcite* ou *colcothar*. Il

circule en futailles de 500 et 600 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle ou 10 pour 100.

Le **sulfate de glucine** est peu connu. Il est blanc, sucré et attire l'humidité de l'air. Il est soluble dans l'eau et cristallise difficilement en prismes aciculaires.

Le **sulfate de lithium** est blanc, sapide et cristallise en masses irrégulières. Il est soluble dans l'eau et malléable à l'air. Il fond difficilement, mais avec une petite quantité de sulfate, il entre en fusion au-dessus de la chaleur rouge. On l'obtient directement ou en traitant convenablement les minerais d'oxyde de lithium.

Le **sulfate de magnésie**, *sel d'Epsum d'Angleterre, sel d'Agra, sel de Seidschutz, sel de Sedlitz* ou *sel cathartique amer*, est le produit de la combinaison de l'acide sulfurique avec l'oxyde de magnésium. On l'obtient aussi par l'évaporation des eaux qui le tiennent en dissolution, telles que celles d'Epsum et de Seidschutz. Les schistes magnésiens, qu'on grille et qu'on lave, cèdent leur sulfate de magnésie mêlé de sulfate de fer; on décompose ce corps par la chaux; on filtre et on fait évaporer et cristalliser. On l'obtient encore en traitant les carbonates magnésiens par l'acide sulfurique étendu d'eau, en filtrant et en faisant évaporer dans des cristallisoires; on prépare ainsi des sulfates blancs, solubles dans l'eau et présentant des prismes allongés à quatre pans, terminés par des pyramides à quatre faces. Ils s'effleurissent à l'air et fondent dans leur eau de cristallisation à l'action du feu. Ce corps pur fournit à la calcination 18 pour 100 de magnésie caustique ou calcinée. Il circule en barriques de 300 à 400 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **sulfate de manganèse** est blanc, astringent, amer et susceptible de cristalliser en prismes rhomboïdaux très-solubles et décomposables par la chaleur. On l'obtient par trois décompositions.

Le **sulfate de mercure** est blanc, pulvérulent, insoluble, insipide et inaltérable à l'air. On l'obtient en décomposant le proto-nitrate de mercure par le sulfate de soude.

Le **sulfate de morphine** est amer, soluble dans l'eau et susceptible de cristalliser en aiguilles soyeuses, rameuses et

disposées en rayons. On l'obtient directement. Les praticiens le préfèrent à l'acétate de même base.

Le **sulfate de nickel** est un sel vert d'émeraude, sucré et astringent. Il s'effleurit à l'air, se dissout dans trois parties d'eau froide et cristallise en prismes rhomboïdaux et transparents qui contiennent 45 pour 100 d'eau de cristallisation. On l'obtient directement. Il n'est point usité en médecine.

Le **sulfate d'or** se prépare en traitant le deutoxyde d'or par l'acide sulfurique concentré. Il forme un précipité noir en poudre et n'est point employé.

Le **sulfate de platine** est jaune orangé, styptique, rougit la teinture de tournesol, est très-soluble dans l'eau et ne cristallise que difficilement. On l'obtient en traitant le sulfure de platine par l'acide nitreux. On l'emploie comme réactif pour éprouver la gélatine. Il est peu connu.

Le **sulfate de plomb** est blanc, pesant, insipide, insoluble et volatil au contact de l'air, à une température élevée. Il sert dans la peinture.

Le **sulfate de potasse** est blanc, amer et cristallise en prismes à six pans, terminés par des pyramides à six faces; cette forme varie si sa cristallisation a été troublée. Il est soluble dans douze à quinze parties d'eau froide, dans cinq d'eau bouillante et il ne contient pas d'eau de cristallisation. Il décrépite sur les charbons ardents.

Ce sel fut connu par les anciens chimistes sous le nom de *tartre vitriolé* qu'il porta jusqu'en 1787. En 1763, le secret de sa fabrication fut payé par le duc de Holstein 500 dollars. On l'obtient de la décomposition du nitrate de potasse par l'acide sulfurique. Cette combinaison devint un spécifique curatif contre les calculs, la fièvre et le scorbut. On le distribua sous les noms de *sel Duobus*, de *sel polychreste*, de *tartre vitriolé* et d'*arcanum duplicatum*.

Le **sulfate de quinine** est blanc, amer, inodore et s'administre à la dose de 1 à 6 décigrammes.

Le **sulfate de salicine** est blanc et cristallisable comme le sulfate de quinine. Berzélius le retira des écorces du saule et le mit en vogue comme un bon fébrifuge. M. Braconnot l'a retiré de l'écorce des peupliers et du tremble.

Le **sulfate de soude,** *sel d'Epsum de Lorraine*, *sel admirable de Glaubert* ou *deuto-sulfate de sodium*, est solide, blanc, transparent et présente des cristaux de plusieurs formes. S'il a cristallisé dans un lieu tranquille et par une évaporation ménagée, il offre des prismes cannelés à six pans; si, au contraire, il s'est déposé rapidement dans une solution agitée, il présente des cristaux blancs dont la configuration est indéterminée. Sa saveur est salée, amère et désagréable. Il est soluble dans trois fois son poids d'eau, et, exposé à l'action de l'air, il blanchit et s'effleurit. En poudre, il donne le sel dit de *guindre*.

On l'obtient par l'évaporation des eaux des fontaines salées de la Lorraine, combinées avec l'acide sulfurique et la soude. On le retire aussi du schlot, poussé dans les angelots des chaudières d'évaporation, lors de l'ébullition des liquides dont on retire le sel marin. Ce sel, dit d'*Epsum*, est un mélange de sulfate de soude et de muriate calcaire; il est toujours humide et attire l'humidité de l'air. On l'utilise dans l'usage médical et dans la fabrication de la soude factice et du verre. Il circule en barils de 100 à 150 kilogr., pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **sulfate de strontiane** est blanc, insipide, inodore et plus soluble dans l'eau que le sulfate de baryte, dont il a toutes les propriétés. On le rencontre dans la nature, près de Paris, en masses compactes; en Sicile, aux Valso de Noto, en beaux cristaux prismatiques; en Pensylvanie, à Frankstowń, en petites masses fibreuses bleu clair; on lui donne alors le nom de *célestine*. Il contient une petite quantité de carbonate de chaux. On l'emploie pour obtenir la strontiane et le nitrate de cette base.

Le **sulfate de tellure** est incolore, soluble dans l'eau et facilement décomposé par le calorique. On l'obtient directement.

Le **sulfate de titane** est incolore, incristallisable et contient toujours une petite quantité de sulfate de potasse, provenant de ce que sa préparation par l'oxyde de titane s'est effectuée par l'intermède de la potasse.

Le **sulfate de thorine** est blanc, astringent et soluble dans l'eau. Il donne des cristaux incolores et inaltérables à l'air par l'évaporation. Abandonné à lui-même, il dépose un sous-sulfate insoluble et la liqueur garde un sulfate acide en disso-

lution. On le prépare aussi en unissant directement l'acide sulfurique à cette base.

Le **sulfate d'urane** est jaune, acide, soluble dans l'eau froide et susceptible de cristalliser en prismes très-courts. Il s'obtient en chauffant du deutoxyde d'urane avec de l'acide sulfurique étendu d'eau.

Le **sulfate d'ytria** est blanc, sucré, soluble dans quarante parties d'eau froide et susceptible de cristalliser. On le prépare en traitant l'ytria par l'acide sulfurique étendu d'eau.

Le **sulfate de zinc,** *vitriol blanc, vitriol de Goslar* ou *couperose blanche*, est blanc, âcre, styptique et en masses grenues semblables à du sucre en pain et susceptibles de cristalliser en prismes à quatre pans terminés par des pointes quadrangulaires. Il s'effleurit à l'air, fond facilement dans son eau de cristallisation et se couvre de taches ocreuses qui indiquent qu'il contient du sulfate de fer.

On en distingue deux espèces : l'une est native et se rencontre en Italie et dans les mines de Goslar en cristaux rhomboïdaux ou en stalactites blanches, et cristallise en fines aiguilles et en filets soyeux comme l'amiante. L'autre se prépare artificiellement.

Pour l'obtenir, on traite le zinc métallique par l'acide sulfurique affaibli, ou on grille le sulfure de zinc natif, dit *blende*, qu'on expose à l'air en l'humectant pour le faire effleurir; on lessive et on fait évaporer les eaux de lavage pour se procurer une masse épaisse qu'on purifie en la dissolvant dans l'eau; on ajoute au mélange du zinc en limaille et l'on fait bouillir; le zinc s'unit à l'acide sulfurique et les métaux étrangers se précipitent. On filtre, on fait évaporer et l'on recueille des cristaux qui peuvent s'employer à l'usage médical et circuler dans le commerce.

Ce sulfate est en pains carrés et allongés, de 5 à 10 kilogr., dans des futailles en bois blanc de 200 à 300 kilogr. On accorde la tare réelle.

Au 16[me] siècle, Henkel et Neumann, chimistes allemands, reconnurent la présence du zinc dans ce corps. On l'emploie en médecine comme astringent et vomitif. On doit préférer le plus blanc et le plus entier.

Le **sulfate de zircone** est blanc, insipide, pulvérulent

et peu soluble dans l'eau. Il s'obtient par une double décomposition.

SULFATES (HYPO-), corps qui, exposés à l'action de la chaleur, se transforment en sulfates neutres et en acide sulfureux. Ils se préparent directement, sauf celui de baryte. (V. ACIDE HYPO-SULFURIQUE). La quantité d'oxygène de ces sels est à leur quantité d'acide dans le rapport de 1 à 9.

SULFITE.

SULFITE D'AMMONIAQUE.	SULFITE DE SOUDE.
— DE CHAUX.	— (HYPO-).
— DE POTASSE.	— SULFURÉS.

Les **sulfites** se rapprochent des sulfates par leurs propriétés; mais comme l'acide sulfurique a beaucoup d'affinité pour les bases et que les combinaisons qu'il forme avec elles sont très-stables, les sulfites solubles devront absorber facilement l'oxygène et passer à l'état de sulfates promptement. Les sulfites insolubles le font plus difficilement. Les sulfites terreux, chauffés fortement, se décomposent; l'acide sulfurique se dégage et leur base est mise à nu. Traités par l'acide sulfurique, ces corps dégagent de l'acide sulfureux sans déposer du soufre. Quelques sulfites, et particulièrement celui de soude, existent avec excès de soufre et constituent un nouveau genre de sels que l'on appelle *sulfites sulfurés*.

Le **sulfite d'ammoniaque** est un sel incolore, frais et piquant, soluble dans son poids d'eau froide et dans une moindre quantité d'eau bouillante. Il absorbe facilement l'oxygène de l'air pour devenir sulfate. En le soumettant à l'évaporation, on obtient des cristaux en prismes à six pans, terminés par des pointes à six faces, altérées par des troncatures. Il existe un sulfite d'ammoniaque très-volatil que l'on prépare en décomposant le sulfite ordinaire par la chaleur.

Le **sulfite de chaux** est blanc, pulvérulent, insoluble et absorbe assez facilement l'oxygène de l'air lorsqu'il est en bouillie avec l'eau. On l'obtient par une double décomposition. On le mêle à différents sucs pour les conserver.

Le **sulfite de potasse** est blanc et susceptible de cris-

talliser en prismes circulaires qui décrépitent au feu. Il est soluble dans l'eau. On le prépare directement.

Le **sulfite de soude**, moins soluble que le précédent, cristallise facilement en prismes à quatre pans, terminés par deux faces culminantes. Il s'obtient comme celui de potasse.

Les **sulfites (hypo-)** sont des sels qui, d'après Herschell, se rapprochent beaucoup des sulfites ; ils se décomposent moins facilement et à l'action du feu se détruisent tous, mais à des températures différentes ; ceux qui ont de l'affinité pour l'oxygène l'absorbent en abandonnant une partie du soufre qu'ils contiennent et se changent en sulfates. Les hypo-sulfates se combinent facilement entre eux pour former des sels doubles. On les obtient en faisant bouillir les sulfites avec du soufre en poudre, ou par une double décomposition, en faisant passer un courant d'acide sulfureux à travers un hydro-sulfure alcalin.

Sulfite sulfuré. (Voyez SULFITE (HYPO-).

SULFO-CYANURES. (Voyez CYANO-SULFURES).

SULFURE.

SULFURE D'AMMONIAQUE HYDROGÉNÉ.
— D'ANTIMOINE PROTO-SULFURÉ.
— D'ANTIMOINE HYDRATÉ.
— D'ANTIMOINE HYDRATÉ, MÊLÉ D'UN EXCÈS DE SOUFRE.
— D'ARGENT.
— D'ARSENIC JAUNE.
— DE BARYUM.
— DE BISMUTH.
— DE CADMIUM.
— DE CALCIUM.
— DE CARBONE.
— DE CÉRIUM.
— DE CHAUX.
— DE CHLORE.
— DE CHRÔME.

SULFURE DE COBALT.
— DE COLUMBIUM.
— DE CUIVRE.
— D'ÉTAIN.
— DE FER.
— D'IODE.
— D'IRIDIUM.
— DE MAGNÉSIE.
— DE MANGANÈSE.
— DE MERCURE.
— DE MOLYBDÈNE.
— DE NICKEL.
— D'OR.
— DE PALLADIUM.
— DE PHOSPHORE.
— DE PLATINE.
— DE PLOMB.
— DE POTASSE.
— DE POTASSIUM.

SULFURE DE RHODIUM.
— DE SÉLÉNIUM.
— DE SODIUM.
— DE STRONTIUM.
— DE TELLURE.

SULFURE DE TITANE.
— DE TUNGSTÈNE.
— D'URANE.
— DE ZINC.

Les **sulfures** sont les combinaisons du soufre avec différents corps combustibles. Ils jouent un grand rôle dans la nature et l'industrie.

La chimie les divise en sulfures alcalins, résultant de l'union du soufre avec les métaux et fournissant des oxydes alcalins; en sulfates métalliques, obtenus en combinant le soufre et les métaux non alcalins, et en sulfures, résultant de l'union des corps combustibles entre eux.

Le **sulfure d'ammoniaque hydrogéné** est liquide, épais, brun, rouge et désagréable. Exposé au feu, au contact de l'air, il donne du soufre et un hydro-sulfate sulfuré qui se volatilise. Traité par l'eau, on obtient ces mêmes produits. On le prépare en chauffant dans une cornue un mélange de chaux, de soufre et d'hydro-chlorate d'ammoniaque.

Le **sulfure d'antimoine** *(proto-sulfure)* est gris bleuâtre, brillant, cristallisé confusément et formé en masses volumineuses, faciles à diviser et que l'on peut réduire en poudre. (Voyez la *Chimie* de Thénard).

Le **sulfure d'antimoine hydraté**, *kermès* ou *poudre des Chartreux*, fut ainsi nommé parce qu'un religieux de cet ordre en obtint des cures surprenantes. (Voyez KERMÈS MINÉRAL).

Sulfure d'antimoine hydraté avec excès de soufre. (Voyez SOUFRE DORÉ D'ANTIMOINE).

Le **sulfure d'argent** est solide, noir ou violet foncé et plus fusible que l'argent. On le coupe au couteau et il est susceptible de cristalliser en petites aiguilles. On l'obtient en chauffant des lames d'argent très-minces avec du soufre. Celui de la nature est compact, brillant, gris de plomb, ductile et cristallisé en cubes octaèdres. On le nomme *argent rouge*.

Le **sulfure d'arsenic jaune**, *d'orpin* ou *orpiment*, se rencontre dans la nature; il est jaune, brillant, lamelleux et flexible. On le trouve cristallisé et presque toujours en masses

lamellaires qui se divisent parallèlement à l'axe d'un prisme rhomboïdal oblique. (Voyez ORPIN).

Le **sulfure de baryum** est blanc grisâtre et forme des masses cristallines, faciles à égrainer. Il est soluble dans l'eau et donne une solution incolore.

Le **sulfure de bismuth** est gris jaunâtre ou bleuâtre et cristallise en aiguilles croisées qui forment des masses qui ont l'aspect du sulfure d'antimoine. Il est cassant et moins fusible que le bismuth.

Le **sulfure de cadmium**, d'après M. Strameyer, est orangé, fusible au feu rouge blanc et susceptible de cristalliser en lames micacées, transparentes et jaunes. A l'action de la chaleur, il brunit et reprend sa teinte ordinaire en refroidissant.

Le **sulfure de cérium** est peu connu; quand il est sec, il est d'un vert clair et brûle au contact de l'air.

Sulfure de carbone. (Voyez CARBURE DE SOUFRE).

Le **sulfure de calcium** est blanc, opaque, infusible et se dissout dans l'eau pour former un sulfate de chaux; il suffit même pour cela de l'abandonner long-temps dans une atmosphère humide.

Sulfure de chlore. (Voyez CHLORURE DE SOUFRE).

Le **sulfate de chrôme** est peu connu; on peut l'obtenir par un mélange de soufre et de chlorure de chrôme.

Le **sulfure de cobalt** est blanc jaunâtre et tend à cristalliser; la chaleur le décompose difficilement.

Le **sulfure de colombium** n'est pas connu.

Le **sulfure de cuivre (proto-)** est solide, cassant, noir, ou gris foncé et plus fusible que le cuivre. Il absorbe facilement l'oxygène de l'air et donne lieu à des produits différents, selon le degré de température où on l'élève. Il existe dans la nature en morceaux gris d'acier, ou en petits épis comprimés ou combinés avec les sulfures d'antimoine, d'argent, de bismuth, d'étain ou de fer. Ce dernier alliage, nommé *pyrites de cuivre* ou *cuivre pyriteux*, est en masses volumineuses d'un jaune d'or, offrant des reflets irisés. Ses cristaux sont rares et dérivent d'un tétraèdre presque régulier. On l'exploite comme les minerais de cuivre et on en retire souvent de l'argent.

Le **sulfure d'étain (proto)** est gris de plomb, métal-

loïde et susceptible de cristalliser en lames brillantes; il est moins fusible que l'étain. Le deuto-sulfure est en écailles légères et adhérentes, d'une couleur dorée. On le nomme quelquefois *or massif, or mosaïque* ou *or de Judée*.

Le **sulfure de fer** est noir, cassant, sans éclat et plus fusible que le fer. Le proto-sulfure ou fer sulfuré magnétique est jaune brun, rougeâtre, d'une cassure raboteuse et altérable à l'air. Ses cristaux sont en tables hexagonales qui se rapportent à un prisme rhomboïdal, divisé par de petites diagonales; il est mêlé d'une certaine quantité de per-sulfure et s'appelle aussi *marcassite* et *pyrite martiale*. Il est doué parfois de l'éclat métallique et prend un très-beau poli; à l'action du chalumeau, il se convertit en globules. Ces pyrites contiennent parfois de l'arsenic, de l'argent et de l'or. Les dernières sont ordinairement à cristaux striés.

Le **sulfure d'iode** ou *iodure de soufre* est le produit de deux parties de soufre et de quinze d'iode. Il est noir grisâtre, rayonné et a l'apparence du sulfure d'antimoine.

Le **sulfure d'iridium** s'obtient en chauffant un mélange de soufre et d'hydro-chlorate d'ammoniaque et d'iridium. Il est décomposable au contact de l'air.

Le **sulfure de magnésie** ou *sulfure de magnésium* est noir, déliquescent et s'altère au contact de l'air. On le renferme dans un vase bien bouché.

Le **sulfure de manganèse** est noir, pulvérulent, plus fusible que le manganèse et s'obtient en chauffant un mélange de charbon et de sulfate de manganèse. On le rencontre dans la nature en petites masses non cristallisées ou en pellicules noirâtres, accompagnant le carbonate de manganèse et le tellure.

Le **sulfure de mercure** est produit par la combinaison du soufre et du mercure. Il est rouge et connu dans le commerce sous les noms de *cinabre* et de *vermillon*.

Celui de la nature est gris foncé, tirant sur le noir. On le nomme *éthiops minéral*. C'est un oxyde de mercure ou sulfure noir, tandis que le cinabre est un sulfure de mercure non oxydé. (Voyez CINABRE).

Le **sulfate de molybdène** est gris, métalloïde et plus

fusible que le molybdène; il absorbe l'oxygène de l'air par la chaleur et se transforme en acide sulfureux et en acide molybdique qui se volatilise. On le trouve dans la nature en masses onctueuses qui ressemblent à la plombagine. Elles offrent une structure feuilletée et flexible ou des paillettes disséminées dans certaines roches. Il est rarement cristallisé en prismes hexaèdres.

Le **sulfure de nickel** est blanc jaunâtre et décomposable par la chaleur au contact de l'air. On l'obtient en chauffant un mélange de soufre et de nickel.

Le **sulfure d'or** est peu connu et se prépare en versant un sulfate alcalin dans une solution d'or. Cela donne un précipité noir qui est le sulfure précité, d'après Oberkampf.

Le **sulfure de palladium**, plus pâle que ce métal, est aussi plus cassant; exposé à l'air, son soufre se dissipe et le métal reste pur.

Sulfure de phosphore. (Voyez PHOSPHURE DE SOUFRE).

Le **sulfure de platine** existe avec le soufre en trois proportions. On distingue donc le proto-sulfure, qui est gris, bleuâtre et terreux. Il donne au papier dont on le frotte une tache métallique. Il est inodore, insipide et rude au toucher. Le deuto-sulfure est pulvérulent, léger, insipide, noir, bleuâtre et tache les doigts comme la plombagine. Le per-sulfure enfin est gris de fer foncé et a un léger éclat métallique ; il est doux au toucher et tache le papier. Chauffé au rouge au contact de l'air, le soufre se dissipe et le platine reste pur.

Le **sulfure de plomb** ou *alquifoux* est consistant, brillant, gris, bleu foncé et moins fusible que le plomb. On l'obtient en mélangeant du plomb et du soufre fondus ensemble. La nature le fournit en grandes masses métalloïdes, faciles à casser et se divisant parallèlement aux faces cubiques qui les forment. On en trouve aussi en cristaux octaèdres, quelquefois tronqués à leurs angles ou portant des pointes à quatre faces ; on en trouve enfin en masses compactes et granuleuses, contenant fréquemment des sulfures d'antimoine, de bismuth et d'argent. Ce dernier est cristallisé confusément et n'offre que de petites faces prismatiques; on le nomme particulièrement *alquifoux* ou *galène à petites facettes*. C'est le seul minerai dont on retire le plomb.

Le **sulfure de potasse** ou *foie de soufre* est mamelonné, cristallin, rosé, translucide et peu altérable; il se dissout dans l'eau avec dégagement de calorique et brûle difficilement lorsqu'il est pur. Il s'enflamme de lui-même lorsqu'il contient du charbon divisé.

Sulfure de potassium. (Voyez SULFURE DE POTASSE).

Le **sulfure de rhodium** est plus fusible que ce métal; il se décompose facilement au contact de l'air. Il est formé de 100 parties de métal et de 26 de soufre.

Le **sulfure de sélénium** forme une masse jaune élastique, fusible à un degré plus élevé que celui de l'eau bouillante. Il se volatilise à la chaleur rouge et donne à la distillation un liquide orangé semblable à l'orpin fondu.

Le **sulfure de sodium** est gris foncé et s'enflamme quand on le chauffe au contact de l'air pour se transformer en sulfate de soude.

Le **sulfure de strontium** est blanc, grenu, friable et se rapproche du sulfure de baryum.

Le **sulfure de tellure** est gris de plomb et d'une texture cristalline et radiée. Il brûle avec une flamme verte quand on le jette sur les charbons ardents et il est plus fusible que le métal qui le forme.

Le **sulfure de titane** s'obtient en chauffant fortement dans un creuset du soufre et du titane. Il est peu connu.

Le **sulfure de tungstène** est noir, grisâtre et pulvérulent. Frotté sur un papier à brunir, il prend un éclat métallique.

Le **sulfure d'urane** est en poudre noirâtre et tient en dissolution des cristaux aiguillés de couleur rouge. Obtenu par le procédé de Bucholz et de Klaproth, il offre un éclat métallique.

Le **sulfure de zinc naturel** ou *blende* s'emploie pour préparer le sulfate de zinc et le cuivre jaune ou laiton. Pour ce dernier alliage, on préfère la calamine ou zinc oxydé. On le rencontre dans la nature sous forme de masses non métalloïdes de couleurs variées. La chimie l'obtient en chauffant du soufre et de l'oxyde de zinc et en calcinant le sulfate de zinc avec le charbon. (Voyez BLENDE).

SULFUREUX. (Voyez ACIDE SULFUREUX).

SULFURIQUE. (Voyez ACIDE SULFURIQUE).

SUMAC.

Latin, RHUS ; — anglais, SHUMAC ; — allemand, SUMACH, SCHMACK, SMACK ; — espagnol, ZUMAQUE ; — portugais, ZUMAGRE, SUMAGRE, CUMAGRE ; — italien, SOMMACO ; — polonais, GARBARSKIE, DRZEWKO, MACZNIKA ; — russe, SUMAK.

SUMAC VÉNÉNEUX.	SUMAC DE PORTO.
— DE SICILE.	— DE DONZÈRE.
— DE CARINI.	— DE REDON.
— DE MALAGA.	— PUDIS.

Le **sumac** ou *rhus* est un arbrisseau de la *Pentandrie trigynie* de Linné et de la vingt-unième classe de Tournefort. Il en existe plus de douze espèces ; nous ne parlerons que du sumac des corroyeurs *(rhus coriaria)* et du sumac vénéneux *(rhus toxicodendron)*.

Le premier, originaire de l'Amérique méridionale et de l'Afrique, s'élève à 4 ou 5 m. Ses feuilles sont oblongues, larges, dentelées et rougeâtres. Ses fleurs, disposées en grappes jaunâtres, sont composées de plusieurs pétales disposés en roses. Son fruit forme une capsule plate, ovale, membraneuse, verdâtre et renfermant une semence de même forme très-astringente ; les Turcs s'en servaient pour assaisonner différents mets.

Ce végétal est cultivé dans l'Europe méridionale et figure dans les jardins dont il fait l'ornement. La Turquie, la Sicile, le Portugal et l'Espagne en possèdent de grandes quantités que l'on utilise en tannerie, en teinture et en médecine. On emploie ses feuilles en décoctions dans les hémorrhagies et la blennorrhagie.

Le **sumac vénéneux**, *toxicodendron* ou *rhus radicans*, est originaire de l'Amérique septentrionale et très-répandu en Europe. Sa racine est ligneuse et traçante. Ses rameaux sont faibles et armés de vrilles au moyen desquelles ils s'attachent aux corps voisins. Ses feuilles sont alternes et soutenues par de longs pétioles. Ses fleurs sont petites, verdâtres et disposées en grappes axillaires dressées. Il répand autour de lui des émanations délétères et son contact et son ombrag sont dangereux.

Ces végétaux fournissent des produits indispensables à cer-

taines classes d'industriels ; ce sont leurs jeunes branches et ses feuilles cueillies, séchées et réduites en poudre. Il sert en tannerie et en teinture.

Le **sumac de Sicile** ou *carini* est le plus estimé. Il se récolte et se prépare dans le Val di Mazzara près Palerme. Il forme une poudre fine, douce au toucher et sans buchettes. Sa couleur doit être verte, tendre, veloutée et tirant sur le jaune. Son odeur est forte, pénétrante et agréable. Les maroquiniers l'utilisent. Il arrive à Marseille en balles de toile fine de 60 à 75 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle, mais seulement pour les doubles emballages.

Sumac de Carini. (Voyez SUMAC DE SICILE).

Le **sumac de Malaga** tient le second rang dans le commerce et est ordinairement en poudre moins fine que le précédent. Il est chargé de menues branches peu écrasées et de graines entières. Sa couleur varie du vert pâle au vert jaune, et son odeur est moins forte que celle du Carini. Il circule en balles de tous poids formées de toile grossière. On n'accorde point de tare.

Le **sumac de Porto** est jaunâtre ou vert pâle. Son odeur rappelle celle du Malaga. Sa mouture est peu fine et ses buchettes sont simplement raccourcies. On doit préférer celui qui est le mieux moulu et le moins chargé de gros fragments. Son emballage est le même que celui du précédent.

Le **sumac de Donzère** se prépare dans le Comtat à Donzère et à Montelimart. C'est le meilleur produit indigène. Sa poudre est un peu grossière et sa couleur varie du vert foncé au vert sombre. Son odeur rappelle celle du tannin et sa saveur est astringente et acerbe. Il circule en balles de 100 à 150 kilogr., formées de toile forte demi-fine, pour lesquelles on n'accorde point de tare.

Le **sumac de Redon** ou *sumac pudis* est le produit de la mouture des feuilles d'une plante connue sous les noms de *redon, herbe aux teinturiers* ou *herbe au noir (coriaria myrtifolia).* Les bords du Lot, du Tarn et de la Garonne en sont couverts. Les feuilles de ces végétaux sont mises en poudre fine à Montauban et dans ses environs. Cette poudre est douce au toucher, vert clair et rappelle celle du sumac de Sicile. Son odeur est her-

bacée. Ce produit est peu propre au maroquinage. Il circule en balles de 125 à 150 kilogr., formées de toile serrée. On n'accorde point de tare pour les toiles simples.

SURA. (Voyez COCOTIER).

SUREAU.

Latin, SAMBUCUS; — anglais, ELDER; — allemand, HOLLUNDER; — espagnol, SAUCO; — portugais, SABUGO, SAGUBEIRO; — italien, SAMBUCO, SAUGO.

SUREAU NOIR. SUREAU PETIT.
— AQUATIQUE.

Le **sureau noir** *(sambuco nigra)* est un arbrisseau de la *Pentandrie digynie* de Linné et de la 20me classe (fleurs monopétales) de Tournefort. Il devient très-grand et jette des rameaux étendus et touffus. Son tronc et ses branches sont remplis d'une moelle blanche et flexible. Son bois est peu épais et facile à rompre. Son écorce est rude, crevassée et cendrée. Ses feuilles, attachées par cinq et six le long d'une côte, sont petites, dentelées et odorantes. Ses branches soutiennent des ombelles amples et larges, où sont attachées de petites fleurs formées en roses blanches et odorantes. Ses fruits sont des baies vertes d'abord, puis noires et remplies d'un suc rouge foncé; elles contiennent trois petites semences oblongues.

Ce végétal croît dans les haies de l'Europe et fleurit au mois de mai. Ses jeunes branches et sa seconde écorce sont purgatives et s'emploient en décoction dans l'hydropisie sous-cutanée et dans l'érysipèle. Ses fleurs sont diaphorétiques, carminatives, ophtalmiques et résolutives. Ses baies sont propres à guérir la dysenterie et les fièvres en employant leur suc exprimé, ou en les faisant manger aux malades. On peut encore les faire sécher et les réduire en poudre. On en fait un rob. Ses feuilles entrent dans la composition de l'onguent martiatum pour les brûlures.

M. Questieux affirme que les branches de sureau, garnies de leurs feuilles et de leurs fleurs, chassent les charençons des greniers à blé.

Le **sureau aquatique** ou *aubier (opulus viburnum foliis lobatis)* est un arbrisseau de la *Pentandrie trigynie* de Linné et de la vingtième classe (monopétales) de Tournefort. Ses rameaux

sont semblables à ceux du sureau, noués par intervalles et couverts d'une écorce cendrée, remplie d'une moelle blanche. Ses feuilles sont larges et anguleuses. Ses fleurs sont odorantes et disposées en ombelles, les unes plus grandes que les autres, toutes d'une belle couleur blanche. Elles sont monopétales et découpées en cinq parties. Quelques-unes sont petites, figurées en godet et découpées; elles renferment cinq étamines et trois pistils; leur calice devient une baie molle qui rougit en mûrissant et dont la saveur est peu agréable; elle renferme une semence aplatie, dure et échancrée.

Ce végétal croît dans les marais. Sa semence est apéritive et purgative, mais peu utilisée.

Sureau petit. (Voyez HIÈBLE).

SURELLE.

Latin, ACETOSA RUMEX; — anglais, WOOD SORREL; — allemand, BUCHAMPFER; — espagnol, ACEDERILLA; — portugais, AZEDINHA; — italien, ACETOSELLA, PANECUCCULA, TRIFOGLIO ACETOSO.

(Voyez OSEILLE ORDINAIRE).

SURONS ou *cérons*, ballots couverts en cuir, dont le poil se trouve en dessous, et qui sont cousus avec des lanières. Cet emballage est adopté dans les mers du Sud et dans les provinces de Buénos-Ayres et de Monte-Video.

SUR-OXALATES. (Voyez OXALATES).

SUR-SELS. (Voyez SELS).

SYCOMORE. (Voyez BOIS DE SYCOMORE).

SYDÉRITE ou *sybérite*, fer qui casse quand il est chaud. Il est aigre et les chimistes ont reconnu qu'il contient un oxyde ou un phosphore de fer qui, au feu, se convertit en phosphate de fer. (Voyez DAOOROTE).

SYMPHITUM. (Voyez CONSOUDE).

T

TABAC.

Latin, TABACUM; — anglais, TABACCO; — allemand, TABACK, TOBACK; — espagnol et portugais, TABACO; — italien, TABACCO; — hollandais et suédois, TABAK; — polonais, TABAKA; — russe, TABAK.

TABAC PETUN.	TABAC DE VIRGINIE.
— A LANGUE.	— VERTINE.
— D'AMAZONE.	— DES VOSGES.

Le **tabac** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la deuxième classe de Tournefort. Il en existe plusieurs espèces.

Le tabac, *nicotiane, herbe à la reine, herbe de l'ambassadeur, herbe du grand prieur, herbe de sainte croix, herbe de tournebon, petun* ou *yoli,* se distingue en grand, moyen et petit. Son nom dérive de *Tabasco,* nom d'une province mexicaine où, pour la première fois, les Espagnols le trouvèrent. Dès la conquête du Nouveau-Monde par Fernand Cortez, en 1521, les Espagnols s'emparèrent du tabac, dont la consommation n'a fait que s'accroître depuis.

En 1558, sous Élisabeth, sir Walter Raleigh introduisit ce produit en Angleterre. En 1560, Jean Nicot, ambassadeur français, en envoya à Catherine de Médicis, ce qui détermina les botanistes à le nommer *nicotiane*. En 1621, le tabac fut porté dans les tarifs de l'époque comme devant payer un droit de 4 fr. par 100 kil.;en 1632, ce droit fut élevé à 14 fr., et en 1664, à 26 fr.

La première ferme pour la distribution du tabac date de 1674 et fut maintenue jusqu'en 1697. A cette époque, elle fut distraite du bail général et donnée à un particulier avec des conditions très-avantageuses. En 1791, le privilége de vente fut remplacé

par la liberté de cultiver, de fabriquer et de vendre du tabac dans tout le royaume, avec la condition que le tabac étranger paierait 50 fr. d'entrée par 100 kil. En l'an VII, ce droit fut changé; en 1804, il fut doublé; en 1806, il fut doublé encore et produisit un revenu de 16 millions de francs jusqu'en 1811. Une régie fut alors établie par le gouvernement français pour le monopole exclusif de la vente de ce produit. De 1811 à 1815, il donna 125 millions 500,000 fr. de bénéfice.

Le tabac de France est le tabac *vérine* ou *petun*. Il se sème en mars et en avril sur des couches de fumier hautes de 3 à 4 déc. On l'arrose souvent pour faire lever la graine, et pour empêcher que la gelée ne le contrarie, on le couvre avec des nattes. Le tabac étant assez fort, on le transplante en juillet, en choisissant les meilleures terres, qu'on prépare d'avance par trois ou quatre labours; on y forme des sillons où l'on pratique des trous de 15 centim. de profondeur; on y met la plante qu'on garnit de terre alentour. Ces plants devront être distancés de 5 à 6 cent. Quand la tige a 3 à 4 cent. environ, on bêche la terre et l'on enlève les feuilles basses, afin que la tige soit nette jusqu'à 2 décim. environ de hauteur. Ces feuilles se conservent pour les tabacs communs. On enlève aussi les herbes parasites; les plants parvenus à un mètre, on en coupe l'extrémité; il leur reste dix à douze feuilles qui profitent d'autant. On reconnaît que le tabac est mûr lorsque ses feuilles se marbrent, ce qui arrive en août et en septembre. On les cueille au fur et à mesure qu'elles mûrissent et on les attache en paquets de vingt-quatre ou de trente-six. Les feuilles du milieu de la tige sont les meilleures et devront être mises de côté pour former le tabac sans côtes. On laisse la tige en terre pour mûrir les feuilles tardives. Cette récolte se prolonge quelquefois jusqu'en décembre. Les derniers produits figurent dans les tabacs communs.

Pour faire sécher les feuilles recueillies, on les suspend dans des greniers ou des lieux couverts. Dès qu'elles sont d'un beau roux foncé, elles sont prêtes. Elles doivent avoir au moins 3 décim. de longueur; les verdâtres ou jaunâtres sont peu estimées. On établit quatre choix : le premier, qu'on fait suer; le second, qu'on dissèque; le troisième, pour apprêt, et le quatrième, pour le tabac commun.

Pour faire suer les feuilles, on choisit un grenier sec et aéré; on les y couche pointe contre pointe sur une hauteur d'environ un mètre. Ainsi entassées, elles s'échauffent fortement et suent; on veille à ce qu'elles ne s'enflamment pas et on défait les tas, s'il y a quelque danger. Ce produit fermente plus par la pluie que par la sécheresse. En temps pluvieux, il sera bien d'ouvrir les croisées du nord, si du moins le vent n'est pas trop fort.

Les bonnes feuilles suent naturellement; les inférieures ont besoin d'être aidées; aussi les couvre-t-on de planches. La transpiration est suffisante dès que les feuilles paraissent froides et sèches; on les enlève alors, et s'il y en a de moisies, on les met de côté. Cette opération leur fait perdre dix ou douze pour 100 de leur poids.

Les feuilles ainsi préparées sont adressées à la régie, qui les accepte après une inspection rigoureuse. On les empile alors dans de grands tonneaux, en les pressant pour que l'air ne puisse pas les altérer. Elles sont de là distribuées aux manufactures royales de France, où on les emploie à couvrir les tabacs inférieurs pour en faire des carottes.

On ne fait pas suer les feuilles pour faire les tabacs sans côtes, les apprêts et les tabacs communs.

Le tabac sans côtes est composé de feuilles de deuxième choix; on enlève la côte jusqu'à 5 centim. près de la pointe, ce qui s'opère très-facilement. On le file ensuite à trois grosseurs différentes;. l'une, de la grosseur d'une plume à écrire; l'autre, une grosseur double, et la troisième, de 3 centim. de circonférence.

Le filage s'effectue en temps doux et humide. Au fur et à mesure, on en forme de gros pelotons qu'on laisse long-temps sécher pour qu'ils éprouvent tout leur déchet. Pour rouler les tabacs, on choisit un temps sec. Les rouleaux demi-filés pèsent 3 à 6 kilogr. et les gros 6 à 10 kilogr.

Les déchets de fabrication vont du quart au tiers. On presse à demi le moyen filé et en entier le gros filé, de manière à le réduire aux deux tiers; on l'humecte avec l'eau qui a servi à faire bouillir les côtes de tabac pour lui donner plus de qualité. On passe ensuite une ficelle sur eux pour leur conserver les formes que leur a données la presse.

Les tabacs en apprêt sont faits de feuilles du troisième choix auxquelles on laisse la côte. Leur filage est de la grosseur du brin.

Le tabac commun se compose des feuilles de quatrième qualité et du rebut de tous les autres.

Les déchets de la fabrique de tabacs en apprêt vont à 5 pour 100 environ, et celui des tabacs communs, gardés pendant quatre mois, à 10 et 14 pour 100.

Les côtes servaient autrefois à frauder les tabacs en poudre; mais le gouvernement a ordonné qu'elles fussent toutes brûlées, ce qui s'effectue rigoureusement.

Tonneins, année commune, fournit 60,000 quintaux de tabac de première qualité.

Ce produit n'est d'usage en France que depuis 1600. Le premier arrêt qui fut rendu à ce sujet en défendit l'usage comme nuisible à la santé. Ce préjugé fut combattu avec succès. Le commerce ne s'occupe guère de tabac à cause du monopole gouvernemental.

Les tabacs fabriqués à l'étranger sont prohibés et peuvent jouir du transit. La régie traite cependant avec le commerce pour les cigares de la Havane, mais en petites quantités.

Les tabacs d'Amérique sont au nombre de quatre : le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone et le tabac vérine.

Le **petun,** *tabac vert* ou *grand petun,* donne ordinairement des feuilles de 65 à 70 centim. de longueur sur 30 à 40 de largeur. Elles sont épaisses, charnues, cotonneuses, maniables, d'un beau vert, délicates et garnies de beaucoup de suc.

Le **tabac à langue** a la forme d'une langue de bœuf. Ses feuilles sont de la longueur du petun, mais elles n'ont que 18 à 20 centim. de largeur et sont charnues, épaisses, fortes, liantes, grasses et douces au toucher. Elles donnent moins de déchet; aussi cette espèce est-elle préférée pour la culture à la Martinique, à la Guadeloupe, à Marie-Galante et dans les îles sous le ven t

Le **tabac d'amazone** a des feuilles aussi longues que les précédentes, mais plus larges et arrondies à leurs extrémités. On les distingue par de petites nervures, tombant perpendiculairement à la côte principale, tandis que dans les autres espèces

elles suivent un contour. Elles sont charnues, bien nourries et produisent peu de déchet. Ce tabac est si fort et si désagréable lorsqu'il est vert, qu'il est difficile de le supporter. Après douze à quinze mois, son odeur devient excellente.

Le **tabac vérine** donne des feuilles de 27 centim. de longueur, étroites, rudes, ridées, pointues, bien nourries et charnues. Elles ont beaucoup de suc et donnent beaucoup de déchet.

Le **Maryland** et **la Virginie** sont les contrées qui fournissent les meilleurs tabacs. Varmas, Maracaïbo et le Brésil en produisent aussi de très-bons. Les tabacs de Buénos-Ayres paraissent attirer l'attention du gouvernement et vont être admis dans les soumissions.

La France, la Belgique, la Hollande, l'Allemagne, le Hanovre, le palatinat du Rhin, l'Ukraine, la Hongrie et les Etats-Romains fournissent de très-bons tabacs. La Macédoine, le Péloponèse, la Latavie et l'ancienne Laodicée en produisent d'excellents.

Le tabac en poudre de France se distribue d'après trois degrés de finesse; le premier est grainé, le second l'est moins et le troisième est très-fin.

Tabac des Vosges. (Voyez ARANCA).

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
TABACS.	—
D'AMÉRIQUE	12 0/0 en boucauds et en feuilles.
DU BRÉSIL	24 0/0 en raquettes en petites feuilles. 10 0/0 en roles en surons.
D'ALSACE DU PALATINAT	Tare écrite en feuilles et en boucauds.
DE HOLLANDE	4 0/0 en paniers et demi-paniers.
INDIGÈNE	2 1/2 0/0 en balles.
HAVRE.	
—	
Mêmes usages qu'à Paris.	

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
NANTES.	
	15 0/0 en feuilles en boucauds. Tare réelle et 1 0/0 de trait en surons. 5 0/0 par 250 kil. en balles, simple emballage.
BORDEAUX.	
DE TOUTE ESPÈCE.	12 0/0 et demi=kil. de trait en feuilles et en boucauds; on bonifie le vide et les avaries. 15 0/0 pour les futailles refaites.

TABASHEER, suc de certains bambous *(bambos arundinacea)*. Il est très-estimé sur les lieux pour combattre les maladies des reins et de la vessie et pour briser les calculs. On le nomme aussi *tabaxir*, *tabashir* ou *tabachir*.

TABOURET. (Voyez BOURSE A BERGER).

TACCA, plante à racine tubéreuse qui croît dans les Indes-Orientales et dans les îles de la mer du Sud. On la cultive à cause de ses racines qui sont très-amères et très-âcres, mais dont on tire une fécule excellente, semblable à celle du sagou. Mise en gelée dans l'eau bouillante, cette fécule sert de nourriture aux indigènes. On mange les feuilles et les tiges de ce végétal après les avoir écrasées et lavées dans l'eau. Il appartient à la famille des liliacées de Jussius.

TACAMAQUE.

Latin, TACAMACA, TACAMAHACA; — anglais, TACAMAHACA; — allemand, TACAMAHACA, TACAMACHA, TACAMAHACGUMMI; — espagnol, GOMMA TACAMACA; — portugais, GOMA TACAMACA; — italien, GOMMA TACCAMACCA.

Le **tacamaque** est une résine qui découle de quelques ar-

bres térébenthacés et d'une plante nommée par les botanistes *catophyllum inophyllum*. (Voyez GOMME TACAMAQUE).

TŒNIA. (Voyez TÉNIA).

TAFIA.

Latin, SUCCUS SACCARIFERA, ARUNDINIS IGNE VAPORATUS; — anglais, SUGAR STIRIT; — allemand, ZUCKERBRANTEWEIN; — espagnol, ESPIRITU DE AZUCAR; — portugais, ESPIRITO DE AZUCAR; — italien, SPIRITO DE ZUCCHERO.

Le **tafia** est une espèce d'eau-de-vie que l'on obtient du sirop de sucre fermenté. (Voyez RHUM).

TAGLIONI, pâte d'Italie. (Voyez ce mot).

TAISSON. (Voyez BLAIREAU).

TALC.

Latin, TALCUM; — anglais et allemand, TALK; — espagnol, portugais et italien, TALCO.

TALC BLANC.	TALC STÉATITE.
— JAUNE.	— OLLAIRE.
— VERT.	— ROUGE.
— BLEU.	— DE RUSSIE.
— DE MOSCOVIE.	— DE VENISE.

Le **talc** ou *pierre de lard* est un minéral brillant qui présente au toucher un contact onctueux, analogue à celui de l'argile, et qui mousse dans l'eau comme le savon. Les anciens le prenait pour une pierre stéatite ou smectite de nature tendre.

Quand on écrase ce corps entre les doigts, ses molécules s'y attachent; elles forment des feuillets ou lames cassantes, flexibles et consistantes. Il ne se décompose pas par la chaleur et ne change de couleur qu'à un feu violent. D'après Valérius, si on le calcine plusieurs fois, qu'on en fasse l'extinction dans l'eau et qu'on le représente au feu avec son poids double de nitre, on en obtient une liqueur. Avec de la terre argileuse, il forme une masse qui au feu devient d'une si grande dureté qu'on pourrait en former des creusets d'une grande résistance.

Le **talc blanc** est composé de feuillets ou de lames flexibles, séparés, demi-transparents et gras au toucher. En poudre, il sert à préparer une infinité de substances et principalement la

cochenille, à laquelle il donne une couleur grise recherchée par certains industriels; il sert aussi aux bottiers comme poudre savonneuse.

Le talc jaune se compose de feuillets minces, jaunâtres, courbes, cassants et opaques, quoique divisés.

Talc vert. (Voyez CRAIE DE BRIANÇON).

Talc bleu. (Voyez DISTHÈNE).

Le **talc de Moscovie** est un minéral lamelleux, brillant et doux au toucher, que l'on trouve dans les carrières de ce pays. (Voyez MICA).

Talc stéatite. (Voyez TALCITE).

Le **talc de Venise** est blanc et en masses verdâtres et luisantes. Mises en feuilles, elles sont d'un blanc argenté, d'une grande transparence et grasses au toucher, quoique très-sèches. Elles ont jusqu'à 9 décim. carrés, ce qui les fait rechercher pour en former des vitres et des boussoles immuables ou compas de mer.

Talc ollaire. (Voyez PIERRE OLLAIRE).

Talc rouge. (Voyez TALC DE RUSSIE.)

Le **talc de Russie** se trouve en Sibérie, près des rivières de Wittin et de Mama. Ceux qui le cherchent se nomment *sliudniki;* ils mettent le feu aux herbes et aux broussailles des campagnes pour le découvrir; ils le détachent des rochers en masses de 500 décimètres carrés environ. On en fait des vitrages en Russie et en Sibérie.

TALCITE ou *talc stéatite,* minéral que l'on trouve près des volcans; il offre peu de différence avec le talc ordinaire, mais son aspect est moins brillant et son toucher moins onctueux.

TAMARIN.

Latin, TAMARINDUS; — anglais, TAMARINDS; — allemand, TAMARINDEN; — espagnol, TAMARINDOS; — portugais, TAMARINHOS, TAMARINDOS; — italien, TAMARINDI ATTURSI, DATTERI D'INDA.

TAMARIN COMMUN.	TAMARIN ROUGE DE L'INDE.
— NOIR DU LEVANT.	— — CONFIT.
— — DE L'INDE.	

Le **tamarin** est la pulpe du fruit du tamarinier dont il existe

deux espèces. L'une présente des gousses qui ont de 8 à 11 c. de longueur sur 3 de largeur. Elles sont aplaties et couvertes d'une enveloppe mince et friable. Elles sont garnies à l'intérieur de filaments cartilagineux qui enveloppent une pulpe médullaire, gluante, visqueuse et rougeâtre. Elles contiennent quatre à cinq graines dures, luisantes et rouge brun ; c'est le tamarin rouge du commerce. Sa saveur est fortement acidulée.

L'autre espèce offre des siliques semblables à celles du navet; leur enveloppe est solide et résiste à la pression des doigts. Son intérieur est garni de trois linéaments qui enveloppent une pulpe d'un rouge brun, presque ovoïde, qui recouvre un ou deux noyaux semblables à la graine du lupin. La saveur de cette graine est peu acidulée. Cette espèce donne le tamarin noir.

Le **tamarinier commun** est un arbre de la *Triandrie monogynie* de Linné et de la vingt-unième classe (fleurs en roses) de Tournefort. Cet arbre croît dans les Indes-Orientales, en Afrique, au Sénégal et dans toutes les Amériques. Sa hauteur égale celle de nos noyers ; sa tige est énorme et son tronc est couvert d'une écorce épaisse, brune et gercée ; son bois est dnr et fort étendu; ses feuilles sont grandes, serrées et alternes ; elles se divisent en petites feuilles supportées par un pétiole de 10 à 15 centim. de longueur; ses fleurs naissent par bouquets sous les aisselles et aux extrémités des branches ; elles sont disposées en roses et renferment trois étamines et un pistil.

La pulpe du fruit de ce végétal est purgative, rafraîchissante et recommandée dans les maladies qui réclament les anti-phlogistiques. En Egypte et au cap de Bonne-Espérance, on s'en sert pour assaisonner les viandes. Dans l'intérieur de l'Afrique, les voyageurs s'en approvisionnent pour former des boissons. En Europe, on l'utilise comme anti-putride et tempérante ; elle entre dans la composition de l'électuaire lénitif et du catholicum double.

Le **tamarin noir du Levant** ou *tamarin d'Egypte* est le meilleur; il arrive à Marseille du Caire par Alexandrie en gâteaux ronds ou aplatis d'une épaisseur de 3 centim. sur 10 de diamètre. Ils sont réunis dans des caffas de 200 à 300 kilogr., pour lesquels on accorde six pour cent de tare ou la tare réelle.

Il arrive souvent des tamarins gras, tels qu'ils ont été récol-

tés ; ils sont en grosses fardes formées de feuilles de palmier et enveloppées de grosse toile; leur poids est de 300 à 330 kilogr. On accorde la même tare.

Ces produits, peu chargés de noyaux, sont noirs, sucrés et acides. On doit préférer les plus noirs et les moins chargés de graines. A leur arrivée, ils sont toujours trop secs et le réceptionnaire est obligé de les manipuler avec le vinaigre et le sirop de mélasse.

Le **tamarin noir de l'Inde**, moins estimé que le précédent, est moins noir et plus chargé de noyaux. Il nous arrive en caisses de bois blanc cerclées en fer, de 100 à 150 kilogr.; on accorde la tare réelle; quelquefois, il parvient en barriques du même poids pour lesquelles on accorde 12 pour 100 de tare.

Le **tamarin rouge de l'Inde** arrivait, il y a vingt-cinq ans, en masses à cause du faible droit dont il était frappé. Depuis 1820, il en vient très-peu et on finira par l'oublier. Cet article est rouge et venait directement de l'Inde par les États-Unis. Il était chargé de noyaux d'une couleur foncée et d'une saveur acide. On l'empilait dans des futailles vides de vin de 200 à 225 kilogr. On accordait 12 pour 100 de tare ou la tare réelle.

Le **tamarin rouge confit au sucre** est le même fruit auquel on a enlevé sa première enveloppe et qu'on place dans des barils en couches alternées de sucre; il se conserve longtemps sans se gâter ni se dessécher. Il est très-recherché par les créoles pour former une limonade particulière; il en arrive très-peu.

TAMARISC.

Latin, TAMARIX GALLICA ; — anglais, TAMARISK, TAMARISKEN; — espagnol, TAMARIZES, TAMARISCOS, TARAYES; — portugais, TAMARGUEYRAS, TRAMARGUEYRAS ; — italien, TAMARIGIE TAMERICE, TAMERIGE, TAMERICI.

Le **tamarisc** est un arbre de la *Pentandrie trigynie* de Linné, dont le bois sert peu en médecine. Son écorce remplace le houblon dans la fabrication de la bière. (V. BOIS DE TAMARISC).

TAMBAC, troisième espèce de bois d'aloès. (V. BOIS D'AIGLE).

TAMINIER COMMUN *(tamus communis), sceau de dame, vigne noire, sceau de la vierge* ou *racine vierge*, plante

de la *Dioécie hexandrie* de Linné et de la première classe de Tournefort.

On en distingue deux espèces : la première, connue sous le nom de *tamnus racemosa flore minor luteo pallescente,* pousse des sarments menus et sans vrilles qui s'élèvent en serpentant et en s'entortillant autour des plantes voisines; ses feuilles sont supportées par de longs pétioles et alternées; elles ressemblent à celles du cyclamen et sont deux ou trois fois plus grandes, d'une belle couleur verte, luisantes, tendres et visqueuses ; ses fleurs, qui sortent des aisselles des feuilles, sont disposées en grappes figurées en cloches, découpées en six parties et jaune pâle; son fruit est une baie rouge ou noirâtre qui renferme une coiffe membraneuse remplie de semences ; sa racine est grosse, grande, tubéreuse, arrondie, âcre, noire en dehors et blanche en dedans.

La seconde espèce *(tamnus bacciferæ flore majore albo)* pousse comme la vigne, des sarments longs, ligneux et anguleux qui s'attachent aux arbres voisins. Ses feuilles, semblables à celles du liseron, sont sinueuses, luisantes, nerveuses et attachées à de longs pétioles ; ses fleurs sont grandes et blanches ; ses baies naissent séparées et attachées à un pédicule court qui sort de l'aisselle des feuilles; chacune est verte d'abord, puis rouge; elles renferment quatre semences grosses, rondes et noires ; sa racine est longue, grosse et imprégnée d'un suc gluant.

Ces végétaux croissent dans les bois et se cultivent dans les jardins et dans les cours pour garnir les murs de feuillages. Leurs racines sont apéritives, purgatives et hydragogues; râpées et appliquées extérieurement sur les tumeurs, elles les résolvent et provoquent la suppuration. Elles entrent dans l'emplâtre diabotanum.

TAN.

Latin, PULVIS CORIARUS ; — anglais, TAN, OAK BARK ;—allemand, BORKE; — espagnol, CORTEZA DE ENCIÑA, O DE RABLE ;—portugais, CASCA, CORTIZA DI CARVALHO;—italien, SCORZA DI QUERCIA.

Le **tan** est l'écorce entière ou mise en poudre des jeunes chênes. On distingue le *tan brut* ou *tan en écorce* et le *tan en poudre.* Il sert à préparer les cuirs et en enlève l'humidité naturelle,

en augmentant la force de leurs fibres et en rendant leur tissu plus compact. On peut le remplacer par des plantes qui ont des propriétés dessiccatives et astringentes et qui contiennent aussi de l'acide gallique, tellès que le sumac, le rédon, les bablah, le dibividi ou sibidivi, le cachou, les avelanèdes et les capsules des glands de chêne; bien que ces produits soient plus chers, avant peu d'années, il faudra y avoir recours, car les écorces de chênes commencent à être rares.

Pour préparer cette écorce, ainsi que celles de saule, de châtaigner d'Espagne, de brûleau, d'orme, de hêtre et de charme, on abat l'arbre et on enlève ses écorces que l'on met en bottes pour les faire sécher. On les monde ensuite pour les livrer aux tanneurs. Après l'avoir employée, ils la placent dans des moules de bois ronds et par la pression forment des gâteaux nommés *mottes à brûler*, qui circulent et se vendent au cent ou au millier pour le chauffage économique. Les gens peu aisés en font usage. Le tan sert aussi à former dans les serres chaudes des couches dites *tannées* pour conserver les plantes qui craignent le froid. Ce corps est l'aliment d'un commerce très-étendu.

TANÉSIE.

Latin, TANACETUM; — allemand, REINFARRE; — espagnol, TANACETO; —portugais, ATHANASIA.

La **tanésie**, *tanaisie* ou *herbe aux vers*, est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné et de la douzième classe (fleurs à fleurons) de Tournefort.

Ce dernier botaniste en distingue trois espèces : nous ne parlerons que de la vulgaire *(tenacetum vulgare tuteum)*. Elle s'élève de 7 décim. à 1 mètre environ. Ses tiges sont rondes, rayées et moelleuses; ses feuilles sont longues, grandes, découpées, dentelées sur leurs bords et vert jaunâtre; ses fleurs, qui naissent aux sommets des tiges en bouquets arrondis, sont composées de fleurons évasés et dentelés, jaune doré, luisants et soutenus par un calice écailleux. Ses semences menues et oblongues noircissent en mûrissant. Sa racine est longue, ligneuse et divisée en fibres traçantes. Ce végétal a une odeur forte et aromatique. Il est amer, âcre et chaud. Ses feuilles entrent dans la composition de l'alcool général, de l'alcool vulgaire et de l'orviétan.

Ses sommets servent à composer une poudre contre les vers. D'après M. Peschier, ses fleurs contiennent un acide particulier, nommé *acide tamacétique*.

TANGUIN ou *tanghin*, poison végétal retiré des feuilles d'une espèce de candamomum ; par infusion, on en exprime le suc; cette plante croît à Madagascar. Son fruit est une prune ovoïde, couverte d'un épiderme luisant et ridé. Son péricarpe sec et filamenteux recouvre un noyau ligneux, dur, crevassé comme celui de l'amandier, mais double ou triple en grosseur; il renferme une amande, formée de deux lobes blanchâtres ou rosés, onctueux, amers ou piquants.

TANNIN.

TANNIN VULGAIRE. TANNIN ORIENTAL.

Le **tannin** est un principe particulier qui existe dans les végétaux. Divers procédés ont été proposés pour l'obtenir. Il est solide, brun, cassant, incristallisable, et soumis à l'action du feu, il se boursoufle et se décompose en fournissant un charbon volumineux et une liqueur acide qui noircit sensiblement les dissolutions de sulfate de fer.

Le tannin est très-répandu dans la nature, surtout dans les substances astringentes. Les noix de galles en produisent 86 p. 100, la racine de tormentille 50 p. 100, l'écorce d'hématxylon 44 p. 100, l'écorce d'abricotier 32 p. 100, les écorces de grenades 32 p. 100, l'écorce de chêne 25 p. 100, de cerisier 24 p. 100, de cornus mascula 19 p. 100, d'érable 16 p. 100, de saule 16 p. 100, d'olivier de Bohême 14 p. 100, de coriaria myrtifolia 13 p. 100, de rhus typhinum 10 p. 100, les capsules de glands verts 10 p. 100, l'écorce de sorbier 8 p. 100, et celle de marronnier 6 p. 100.

Le tannin est employé en thérapeutique comme astringent pour combattre le tœnia.

Le **tannin oriental** est l'écorce de l'arbre qui produit le bablah. Il nous vient de l'Inde. Cet arbuste est l'*acacia nilotica*, que les douanes françaises ont nommé *acacia cheudra*. Il est rouge et raboteux. Son intérieur est filamenteux et sa saveur s'approche de celle du cachou. Pour ses qualités teintoriales, il peut rivaliser avec le bablah du Sénégal. Les corroyeurs s'en servent

de préférence au tan de chêne, mais il donne une teinte rougeâtre aux cuirs.

Cette écorce arrive de l'Inde en balles carrées et pressées de 150 kilogr., sous une enveloppe de toile de gunny. On accorde 10 pour 100 de tare.

TANTALE. (Voyez COLOMBIUM).

TANTALATES. (Voyez COLOMBATES).

TAPIOKA. (Voyez FÉCULE DE TAPIOKA).

TAPSIE ou *tapsure*, plante plus connue sous le nom de *faux turbith* ou *turbith bâtard*, qui fait partie de la *Pentandrie monogynie* de Linné et des fleurs en roses et en ombelles de Tournefort. Sa racine est moyenne, longue, chevelue, d'un gris blanchâtre en dedans, noirâtre en dehors et pourvue d'un suc laiteux très-âcre. Elle purge violemment et agit avec tant de force que l'on redoute souvent de l'employer. On s'en sert extérieurement en poudre dans les maladies de la peau.

TARTRATES.

TARTRATE D'ANTIMOINE et DE POTASSE.
— ACIDULÉ DE POTASSE.
— DE MERCURE.
— DE POTASSE et DE FER LIQUIDE.
— DE POTASSE et DE FER SOLIDE.
— DE FER et DE POTASSE.
— DE POTASSE NEUTRE.
— DE POTASSE RENDU SOLUBLE.
— DE POTASSE et D'ANTIMOINE.
— DE POTASSE et DE SOUDE.

Les **tartrates** sont des sels résultant de l'union de l'acide tartrique avec les bases salifiables ; la plupart sont solubles dans l'eau. Ils sont utilisés dans la thérapeutique, surtout ceux qui sont alcalins.

Le **tartrate d'antimoine et de potasse,** *tartrate de potasse antimonié, émétique, tartre stibié* ou *deuto-tartrate de potasse et d'antimoine*, est un sel résultant de la combinaison de l'acide tartrique avec la potasse et l'oxyde d'antimoine. En 1631, sa découverte fut faite par Adrien Mynsicht. Depuis ce praticien, plusieurs méthodes ont été proposées pour l'obtenir. Il est inco-

lore et cristallise en prismes rectangulaires à quatre pans aplatis et terminés par des sommets dièdres. Il est amer, austère, métallique, s'effleurit à l'air, est soluble dans l'eau froide et davantage dans l'eau chaude. A l'action du feu, il se fond, se boursoufle et se décompose en donnant du sous-carbonate de potasse. Quand il est pur, il est soluble dans quinze parties d'eau à la température ordinaire et dans le double de son poids d'eau bouillante. Il rougit la teinture de tournesol et possède une saveur nauséabonde particulière. Intérieurement, il détermine des vomissements et l'empoisonnement ; aussi est-il prudent de l'administrer avec beaucoup de réserve.

Le **tartrate acidulé de potasse**, *sur-tartrate de potasse, tartre épuré, crême de tartre* ou *sur-tartrate d'oxyde de potassium*, est le résultat de la combinaison de l'acide tartrique avec l'oxyde de potassium. Ce sel est peu soluble et circule dans le commerce sous le nom de *crême de tartre*. (Voyez cet article).

Le **tartrate de mercure (proto-)** est obtenu par la combinaison de l'acide tartrique et du protoxyde de mercure. Il est blanc, insoluble dans l'eau et décomposable par les alcalis qui le séparent de l'oxyde noir. Sur les charbons, il se décompose et donne un produit végétal et du mercure que l'on recueille en globules ou en vapeur ; reçu sur une lame de cuivre, il la blanchit aussitôt.

On se sert de ce produit dans les affections syphilitiques. Il entre dans des sirops, des tablettes et des pilules. Il s'administre avec beaucoup de circonspection à cause de ses qualités vénéneuses.

Le **tartrate de potasse et de fer liquide**, *teinture de Mars tartarisée, tartre martial soluble* ou *tartrate d'oxyde de potassium et de fer*, résulte de la combinaison de l'acide tartrique avec les oxydes de potasse et de fer. Il est verdâtre, âpre, styptique et susceptible de cristalliser en prismes aciculaires, solubles dans l'eau. Sa solution est précipitée en noir par l'acide hydro-sulfurique et non par les alcalis. On le nommait autrefois *tartre martial soluble*. Sa solution aqueuse se distribuait sous le nom de *teinture de Mars tartarisée* ou d'*extrait de Mars*, lorsqu'elle était réduite en extrait.

Les boules de Nancy sont un tartrate de potasse et de fer qu'on

prépare avec 500 parties de limaille de fer porphyrisé et 1000 de tartre de vin rouge et d'alcool à 18 degrés; on fait du tout une pâte consistante que l'on met dans un vase de faïence ou de terre et que l'on abandonne pendant cinq à six jours, en l'agitant de temps en temps; on la place ensuite sur le feu et on l'élève à une température de 60 à 64 degrés en la remuant avec une spatule; quand elle est très-épaisse, on la délaie dans de l'alcool étendu; on fait épaissir, et ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle perde son éclat métallique et qu'elle noircisse tout-à-fait; alors on en forme des boules dans des moules et on les fait sécher à l'air libre très-lentement. Ces produits ont eu long-temps une très-grande vogue pour arrêter les progrès des contusions. Il en circule peu aujourd'hui.

Tartrate de potasse et de fer solide, *boules de Mars, boules d'acier, boules de Molsheim* ou *boules de Nancy*. (Voyez l'article précédent).

Tartrate de potasse et de fer. (Voyez TARTRE CHALYBÉ)

Le **tartrate de potasse neutre,** *sel végétal* ou *deuto-tartrate de potassium*, est incolore, amer et susceptible de cristalliser en prismes à quatre pans, terminés par deux faces culminantes. Il se dissout dans son poids d'eau froide et dans moins d'eau bouillante. Il éprouve facilement la fusion aqueuse. Sa solution concentrée dissout l'alumine en gelée. On s'en sert en médecine.

Le **tartrate de potasse rendu soluble,** *crême de tartre soluble, tartrate boro-potassique* ou *tartro-borate de potasse*, est une crême de tartre que l'on rend soluble par l'addition de l'acide borique au quart de son poids. En 1728, Lémery et Lefebvre donnèrent un procédé pour l'obtenir.

Tartrate de potasse et d'antimoine. (Voyez TARTRE D'ANTIMOINE ET DE POTASSE).

Le **tartrate de potasse et de soude,** *sel polychreste soluble, sel de Seignette, sel de la Rochelle* ou *deuto-tartrate de potassium et de sodium*, est incolore, amer, inaltérable à l'air, soluble dans l'eau et susceptible de cristalliser en prismes à six ou huit pans très-réguliers. On l'obtient en saturant de soude avec excès d'acide le tartre acidulé de potasse. Il a eu beaucoup de vogue depuis 1672, où M. Seignette de La Rochelle le fit con-

naître jusqu'en 1785. On le distribuait en poudre dans des paquets de 30 gram. ; le papier représentait un cygne ouvrant ses ailes, avec le nom de l'inventeur. Les descendants de M. Seignette continuent à avoir le privilége de sa préparation.

TARTRES.

Latin, TARTARUM ; — anglais, TARTAR, ARGOL ; — allemand, WEINSTEIN ; — espagnol, TARTARO ; — portugais, TARTARO, BORRA OU SARRO DE VINHO ; — italien, TARTARO, GRUMA DEL VINO, GREPPOLA, GRIPOLA, GREPPO DI VINO.

TARTRE DE LA CHARENTE-INFÉRIEURE, *dit* DE SAINTONGE.
— DE LA CHARENTE, *dit* DE SAINTONGE.
— DE LA GIRONDE, *dit* DE BORDEAUX.
— DU CERS *dit* D'ARMAGNAC.
— DE L'HÉRAULT, *dit* DE MONTPELLIER.
— DU LOIRET, *dit* D'ORLÉANS.
— D'ITALIE.
— EN POUSSIÈRE.
— CHALYBÉ.
— MARTIAL SOLUBLE.
— DENTAIRE.
— STIBIÉ.
— VITRIOLÉ.

Le **tartre** est une matière dure, pierreuse ou croûteuse, dite *sel de vin* et composée d'un acide, d'une terre et d'une eau inflammable. Elle se dépose d'elle-même dans le vin et se trouve dans le moût du raisin. Sa saveur est aigre et elle s'effleurit avec les alcalis. Sa partie inflammable se manifeste par une détonation avec le nitre et par la propriété de se réduire en charbon ; exposé à un feu violent, le tartre se réduit en une cendre dont on extrait le sel alcali de tartre.

Si on l'introduit dans une cornue de terre, après l'avoir bien lavé et séché, et qu'on y adapte un récipient, on obtiendra du flegme qui tombera goutte à goutte, puis un acide spiritueux ardent et une huile fétide ou empyreumatique qu'on séparera par un filtre de papier. Il ne faut pas confondre ce corps avec l'huile de tartre par défaillance. Il reste dans la cornue un charbon dont on extrait un alcali fixe, en le calcinant dans un creuset

jusqu'à ce qu'il ne soit plus noir. On mettra cette masse dans l'eau, on filtrera la solution, on fera évaporer et on calcinera la matière de nouveau sans la mettre en fusion. On prépare ainsi le sel alcali de tartre, qui est plus pur que la potasse. Étendu par couches minces sur des plats de faïence ou sur une table de marbre, il se liquéfie et forme l'huile de tartre par défaillance. La chimie en obtient une infinité de préparations.

Le tartre se présente en plaques attachées en croûtes aux parois des tonneaux où séjourne quelque temps le vin ou l'eau-de-vie. On le ramasse en septembre dans les pays de vignobles, époque où l'on soutire les liquides pour conditionner les fûts. Le tartre se détache de lui-même. On distingue le tartre rouge et le tartre blanc.

L'Angleterre a donné un grand développement au commerce du tartre, à cause des quantités qu'elle en consomme; aussi ces produits suffisent-ils à peine aux besoins des industriels, pour la chapellerie, la teinture, la chimie commerçante et les boissons gazeuses.

Le **tartre rouge et blanc de la Charente-Inférieure** est le plus corsé. L'Ile-de-la-Flotte en donne des deux couleurs, en tablettes de 4 à 5 millim. d'un brillant admirable. Sa cassure est nette, pure, sans cellules et parfaitement épurée.

Le **tartre rouge et blanc de la Charente** ou *tartre de Saintonge* tient le second rang. Il est en tablettes d'une épaisseur de 4 à 5 millim.; il est très-blanc, bien cristallisé et aussi pur que le précédent, mais il n'a pas le même brillant. Le rouge est plus terne que le blanc.

Le **tartre rouge et blanc de la Gironde**, dit *tartre de Bordeaux,* vaut celui de Saintonge, mais ses plaques sont minces et ont, en général, 1 millim. d'épaisseur, ce qui lui donne peu de consistance. Sa cristallisation est faible et il possède moins de qualités. Son brillant est ordinaire pour le blanc; le rouge l'est davantage.

Les **tartres du Gers** ou *tartres d'Armagnac* sont terreux, surtout les blancs, dont les plaques ont une épaisseur de 1 cent. quelquefois; ils sont brillants, mais ils contiennent des cellules noires qui altèrent leur pureté. Le rouge n'a pas ce défaut et imite le tartre de Saintonge.

Le département des Hautes-Pyrénées en fournit aussi de moins celluleux à qui l'on donne la préférence sur celui d'Armagnac; on le nomme *tartre de Bigorre.*

Le **tartre de l'Hérault** ou *de Montpellier* est d'une cristallisation pauvre et terne. Ses produits sont ordinaires.

Le **tartre du Loiret** ou *d'Orléans* ressemble au précédent, mais son épaisseur est un peu plus forte. On le mélange à des qualités supérieures.

Le **tartre d'Italie** donne des plaques épaisses de 7 à 10 millimét., peu brillantes et d'une cristallisation courte qui fait masse comme la lie desséchée. Ce produit ne donne qu'une crême de tartre commune.

Les tartres rouges et blancs doivent se choisir en plaques fortes, lourdes, dures, hérissées de cristaux formés et brillants et exempts de pores ou de cellules terreuses.

Le **tartre en grabeau ou en poussière** est recherché par les fabricants de crême de tartre, à cause de sa valeur minime. On le fabrique souvent avec du sable ou de la lie de vin sèchée et pilée; aussi doit-on le vérifier soigneusement.

Le **tartre moulu et fondu** donne par l'ébullition dans l'eau des cristaux de tartre qui peuvent remplacer la crême de tartre dans une infinité d'emplois. Certains fabricants s'attachent à faire de simples cristaux qu'ils retirent de la lie de vin.

On devra choisir les plus blancs et les plus gros.

Le **tartre chalybé** se prépare en mêlant quarante parties de tartrate acide de potasse à cent soixante de tartrate de potasse et de fer liquide. On fait évaporer ce mélange à une douce chaleur et l'on conserve le résidu dans des vases bien bouchés. On en obtient un sel semblable au tartrate de soude, que la nouvelle chimie nomme *tartrate de potasse et de fer.*

Tartre martial soluble. (Voyez TARTRATE DE POTASSE et DE FER LIQUIDE).

Le **tartre dentaire** est un enduit qui s'incruste à la base de la couronne des dents, s'y accumule et finit par les envelopper. Fourcroy, Vauquelin et Logier l'ont analysé et ont reconnu que cette production était formée de phosphates, de carbonates terreux et d'une matière animale.

Tartre stibié. (V. TARTRATE D'ANTIMOINE ET DE POTASSE).

Tartre vitriolé. (Voyez SULFATE DE POTASSE).
TARTREUX. (Voyez TARTRATES).
TARTRIQUE. (Voyez ACIDE TARTRIQUE).
TARTRITES. (Voyez TARTRATES).
TATI. (Voyez OISEAU MOUCHE).

TATOU.

Latin, ARMADILLA; — anglais, ARMADILLO; — allemand, ARMADILL; — espagnol, ARMADILO, TATU; — portugais, TATU; — italien, ARMADILO.

Le **tatou**, *armadille* ou *armadelle*, est un animal du genre des mammifères, à caractères particuliers; il n'a point d'incisives ni de canines, mais des mollaires au nombre de sept ou huit de chaque côté; son corps est couvert d'un test écailleux et dur; un vaste bouclier garnit ses épaules et est formé de petits compartiments rectangulaires ou polyèdres disposés par rangées transversales; des anneaux sont figurés sur sa queue; son front est large et aplati; ses yeux sont petits et ses oreilles nues; il a cinq doigts. Le cabassou a douze bandes à sa cuirasse, le cirquicou dix et le cachicame neuf.

Ces animaux sont inoffensifs et très-doux. On leur fait la chasse pour manger leur chair. Ils sont communs au Brésil, au Mexique, dans les Indes-Orientales, à Cayenne et en Afrique.

TAUREAU.

Latin, TORUS; — anglais, BULL; — allemand, BULLEN; — espagnol, TORO; — portugais, TAURO; — italien, TORO.

Le **taureau** est le mâle de la vache. Il diffère du bœuf en ce qu'il est pourvu des parties génitales qui le rendent propre à la propagation. Il a le regard fier; il est courageux et difficile à dompter.

Le taureau sauvage *(urus)* habite les bois et les montagnes de la Hongrie et de l'Amérique méridionale, près de Buénos-Ayres. Il est fort grand; ses cornes sont courtes, grosses et noires; sa tête est grosse et large; sa peau est couverte d'un poil dur, rude, rougeâtre ou noirâtre. Il est féroce, dangereux et si fort qu'il déracine les arbres d'un coup de tête. Sa chair est excellente et sa peau recherchée par les tanneurs.

TAXYDERMIE, art de préparer les peaux des animaux ou les animaux eux-mêmes, de manière à leur conserver leur forme, leurs couleurs et leurs différentes parties.

Les animaux sans peau solide ou d'une extrême petitesse doivent être plongés dans l'alcool ou l'acide acétique étendu d'eau, avec une solution légère de sublimé corrosif.

Les animaux mammifères et les oiseaux exigent qu'on les dépouille de leur peau avec soin, en la dégageant des fibres charnus qui y adhèrent. On l'enduit d'une composition conservatrice et l'on établit en dedans une charpente en fil de fer qu'on garnit de filasse, de crin, de coton et de matières flexibles. On place dans les orbites des yeux artificiels.

La liqueur qui sert à embaumer ces cadavres est nommée *savon arsenical de Becœur* et se compose de 2 hectogr. d'oxyde blanc d'arsenic, de 96 grammes de potasse, de 30 grammes de chaux en poudre, de 2 hectogr. 1/2 de savon et de 15 grammes de camphre. On fond le camphre dans une petite quantité d'esprit de vin et on ajoute l'arsenic, la potasse, la chaux en poudre et enfin le savon coupé en tranches minces; on agite le tout en y associant assez d'eau pour que la pâte soit homogène. Ce savon se conserve dans des vases bien bouchés. Lorsqu'on veut en faire usage, on en délaie une certaine quantité dans de l'eau, et avec un pinceau, on en induit l'intérieur des peaux.

TCHA. (Voyez THÉ).

TEIGNE, insecte épicoptère, à quatre ailes écailleuses rayées d'or et d'argent et émaillées des couleurs les plus vives. Il dévaste les tapis et les vêtements de laine. On l'éloigne en introduisant dans ces étoffes des substances odorantes, telles que le camphre, les fleurs de sureau et de romarin, etc.

TEFF, plante de la *Triandrie digynie* de Linné et de la famille des graminées, que l'on cultive en Abyssinie. Elle fournit une graine dont on fait un pain pour les habitants. Son goût est un peu aigre, mais non désagréable; elle est de facile digestion.

TÉLÉSIE, *saphir, rubis d'Orient* ou *topaze orientale*, pierre dure qui raie toutes les autres, sauf le diamant, et qui est infusible au feu. Sa variété bleue, exposée à un feu actif, perd sa couleur. On la rencontre en Asie, dans le royaume du Pégu. Elle est réservée à la bijouterie et aux pivots d'horlogerie.

TELLURE (*tellurium, aurum paradoxum* ou *sive problematicum*), métal oxydable et cassant, blanchâtre ou gris de plomb, très-brillant, lamelleux et fragile. I fut découvert par M. Klaproth, dans une mine d'or blanc, et en 1782, par M. Muller de Reischenstein dans les mines d'or de la Transylvanie. Il n'est pas d'une utilité reconnue; il donne dans l'acide nitrique une solution claire et transparente; son oxyde obtenu ainsi se réduit avec une rapidité qui approche de la détonation; sur des charbons ardents, il brûle et se volatilise.

TERRAMÉRITA. (Voyez RACINE DE CURCUMA).

TÉRÉBENTHINE.

Latin, TEREBINTHINŒ; — anglais, TURPENTINE; — allemand, TERPENTIN; — espagnol, TREMENTINA, TEREBIUTINA, — portugais, TEREBENTINA; — italien, TREMENTINA TREBENTINA; — hollandais, TERPENTYN; — polonais, TERPENTYNA; — russe, SKIPIDAR.

La **térébenthine** est un produit résineux. (Voyez MATIÈRES RÉSINEUSES).

TERRES.

Latin TERRA; — anglais, EARTH; — allemand, ERDE; — espagnol, TIERRA; — portugais et italien, TERRA.

TERRE AMÈRE.
— AMPÉLITE.
— ANIMALE.
— ALUMINEUSE.
— BÉRILEUSE.
— BOLAIRE.
— CALCAIRE.
— — AÉRÉE.
— — CARBONATÉE.
— — EFFERVESCENTE
— DE CASSEL.
— DE CHIO.
— CIMOLÉE.
— DE COLOGNE.
— ÉRÉTRIENNE.

TERRE A FOULON.
— FOLIÉE BARYTIQUE.
— CRISTALLISÉE.
— FOLIÉE MERCURIELLE.
— — MINÉRALE.
— — DE TARTRE.
— FOLIÉE VÉGÉTALE
— GLAISE.
— GRASSE.
— DU JAPON.
— DE LEMNOS.
— DE MALTE.
— MÉRITE.
— NOIRE.
— D'OMBRE.

TERRE DE PATNA.	TERRE DE SIENNE.
— DE PERSE.	— SIGELÉE.
— PESANTE.	— SILICEUSE.
— PESANTE AÉRÉE.	— DE VÉRONE.
— PESANTE SALÉE.	— VERTE DE MONTAGNE.
— A PORCELAINE.	— VERTE DE VÉRONE.
— DE S^t.-PAUL.	— VITRIFIABLE.
— DE SAMOS.	

Les **terres** sont des corps à molécules incohérentes que l'eau traverse avec plus ou moins de facilité.

Le limon pur ou mélangé est une terre qu'on appelle *terre vierge* quand elle est dégagée des corps hétérogènes ; si elle est aisée à rompre, on la nomme *terre franche*; si elle est tenace et visqueuse, on l'appelle *terre glaise*. On divise les terres en trois genres qui sont : *les terres arides, les terres subalcalines et les terres alcalines*.

Les terres arides sont insolubles dans l'eau par les moyens chimiques ordinaires, ce sont la silice, l'alumine, la zircone, la glucine, l'ytria et la gustine.

Les terres subalcalines sont solubles dans l'eau et exigent 900 parties d'eau pour se dissoudre ; telles sont la magnésie et la chaux.

Les terres alcalines sont solubles dans l'eau et ont une certaine tendance à se combiner avec les acides. De ce nombre sont la baryte, la potasse, la soude, l'ammoniaque et la strontiane.

Terre amère. (Voyez DOLOMIE).

Terream pélite, argile schisteuse et graphique. vulgairement appelée *crayon de charpentier* ou *pierre noire*. (Voyez PIERRE AMPÉLITE).

Terre animale. (Voyez PHOSPHATE DE CHAUX).

Terre alumineuse. (Voyez SULFATE D'ALUMINE).

La **terre bérileuse** fait partie de la première section des terres à bases salifiables, dites *arides*. Elle fut d'abord retirée de la pierre appelée *béril ;* on la nomme *glucine*. (Voyez ce mot).

Les **terres bolaires** sont diverses espèces de bols que l'on trouve en Arménie, à Blois et en Allemagne ; on les désigne sous les noms de *terres sigèles* ou *bols d'Arménie*. (Voyez ces deux mots).

Terre calcaire. (Voyez CARBONATE DE CHAUX).

Terre calcaire aérée. (Voyez CARBONATE DE CHAUX).

Terre calcaire carbonatée. (*idem.*).

Terre calcaire effervescente. (*idem.*).

Terre de Cassel. (Voyez TERRE DE COLOGNE).

La **terre de Chio** *(terra-chia)* est de nature argileuse. On la recevait autrefois de l'île de Chio et on lui attribuait de grandes propriétés médicinales. Elle est fort rare et on l'a remplacée par les terres bolaires blanches.

La **terre cimolée** (*terra cimolea*) est un mélange de limaille de fer à l'état d'oxyde noir et de poudre de pierre à aiguiser. Cette substance, imprégnée d'eau, est tonique et résolutive. On s'en sert dans les engorgements des testicules.

La **terre de Cologne** est une substance terreuse ou une tourbe fournie par la décomposition des bois pourris. On en trouve beaucoup près de Cologne, conservant la forme d'arbres entiers, d'une couleur brun foncé. On en a préparé le tabac râpé. On la recevait en poudre fine et noire, dans des boucauds de 500 à 600 kilogr. On accordait la tare réelle.

La **terre érétrienne** *(eretria terra)* est argileuse et on la tirait anciennement d'un champ voisin d'Érétria. Elle ne circule plus dans le commerce.

Terre à foulon. La terre à foulon est une argile grise qui sert à fouler les étoffes. (Voyez ARGILE).

Terre foliée barytique. (Voyez ACÉTATE DE BARYTE).

— — **calcaire.** (Voyez ACÉTATE DE CHAUX).

— — **cristallisée.** (Voyez ACÉTATE DE SOUDE).

— — **mercurielle.** (V. ACÉTATE DE MERCURE).

— — **minérale.** (Voyez ACÉTATE DE SOUDE).

— — **de tartre.** (Voyez ACÉTATE DE POTASSE).

— — **végétale.** (Voyez ACÉTATE DE POTASSE).

La **terre glaise** ou *terre grasse* est une argile grasse, grise ou blanche, compacte, tenace, douce et gluante quand elle est un peu humide. Elle est propre à enlever les taches d'huile imprégnées sur les étoffes. On en forme des tablettes ou pierres à détacher; on s'en sert pour fabriquer les poteries, les toiles et les briques.

Terre grasse. (Voyez TERRE GLAISE).

Terre du Japon. (Voyez CACHOU).

La **terre de Lemnos** est la pulpe du fruit du baobab. (Voyez ce mot).

La **terre de Malte** est blanche, dure et rude; on la trouve dans l'île de Malte. Elle est astringente et argileuse.

Terre mérite. (Voyez CURCUMA).

Terre noire. (Voy. TERRE SCHISTEUSE GRAPHIQUE OU PIERRE AMPÉLITE).

Terre noix ou *bulbo castanum*, plante de la *Pentandrie digynie* de Linné et de la septième classe (ombellifères) de Tournefort. Elle pousse des feuilles d'une saveur faible, attachées à des pétioles purpurins. Sa tige est divisée en quatre rameaux qui soutiennent des ombelles garnies de fleurs à cinq pétales blancs disposés en roses. Son calice devient un fruit composé de deux semences menues, longues, noires et aromatiques; sa racine est tuberculeuse, grosse, charnue, noire en dehors, blanche en dedans et garnie de fibres; sa saveur est douce et agréable; on la mange cuite. Ses feuilles sont vulnéraires et astringentes et ses semences apéritives. Ce végétal croît en Allemagne, en Angleterre et en France.

La **terre d'ombre** est une argile colorée par des oxydes de fer et de manganèse. Elle nous vient de Chypre par Marseille. On la nomme souvent *terre d'ombre de Turquie*. Sa couleur rappelle celle de la rouille de fer. En la calcinant à vase clos, elle se fonce d'une manière sensible. On doit préférer la plus sèche et la plus acide. Elle circule en barriques de 200 à 300 kilogr. On accorde la tare réelle.

La **terre de Patna** est une substance argileuse et légère que l'on trouve au Mogol. Elle rafraîchit l'eau que l'on introduit dans les vases qu'elle forme. On les nomme *gargoulettes* ou *alcarazas*. (Voyez ce mot).

La **terre de Perse** (*terra Persica*) est rouge, sèche et peu connue. On l'apportait autrefois en trochisques du royaume de Murcie. C'est une argile ocreuse, colorée par de l'oxyde de fer

La **terre pesante** (*lapis ponderosa*) est une baryte que Bergman avait pris pour une pierre métallique. (Voyez BARYTE)

Terre pesante aérée. (Voyez CARBONATE DE BARYTE).

Terre pesante salée. (Voyez HYDRO-CHLORATE DE BARYTE).

Terre à porcelaine. (Voyez KAOLIN).

Terre de Saint-Paul. (Voyez TERRE DE MALTE).

Terre de Samos (*terra Samia*), argile que l'on trouve dans l'île de Samos. Elle est molle ou dure et parsemée de paillettes disposées en étoiles. On la remplace par la terre sigelée. (Voyez ce mot).

La **terre de Sienne** est une ocre colorée par un oxyde de fer; elle est en morceaux peu volumineux, brun rougeâtre, brillants et friables; en la calcinant, elle devient d'un rouge foncé. On l'emploie en peinture, crue et calcinée; elle donne les couleurs d'acajou.

Elle arrive de Sienne en Italie, par Marseille, en futailles de 500 à 600 kilogrammes. On accorde la tare réelle.

La **terre sigillée** (*terra sigilata*) est en petits pains arrondis ou allongés que nous recevons principalement de l'Allemagne; leur couleur est jaune ou rosée. Ils portent les armoiries de Diane sous la figure d'une chèvre. C'est un puissant absorbant qui entrait autrefois dans la composition de la thériaque, de l'orviétan, de l'hyacinthe, de la poudre astringente, de la poudre diarrbodon, des pilules astringentes et de l'emplâtre contre les ruptures. Ce produit se prépare aujourd'hui à Blois.

La **terre siliceuse** est une silice comprise dans les terres salifiables acides. On comprend aussi sous cette acception les pierres où la silice domine et scintille. (Voyez SILICE).

Terre verte de Vérone. (Voyez CHORITE et OCRE DE CUIVRE).

Terre verte de montagne. (*idem.*).

Terre de Vérone. (*idem.*).

Terre vitrifiable. (Voyez OXYDE DE SILICIUM).

TERREAU *(humus)*, produit de la décomposition putride de végétaux mêlés à des matières animales. Il joue un très-grand rôle dans l'acte de la végétation comme engrais.

TERRETTE. (Voyez LIERRE TERRESTRE).

TESTICULES DE CASTOR. (Voyez CASTOREUM).

TESTICULES DE CHIEN. (Voyez SATYRION).

TÊTE DE CLOU. (Voyez POIVRE GIROFLÉ COURONNÉ).

THALITHE. (Voyez ÉPIDÔTE).

THALIE, plante de la *Monandrie monogynie* de Linné, qui croît dans les Nouvelles-Hébrides. Son calice est à trois folioles et sa corolle a cinq pétales, dont deux petits. On en distingue deux espèces : la thalie géniculée, qui croît dans l'Amérique méridionale, et la thalie canneforme.

THAMINIONS, plantes cryptogames de la famille des algues ou des lichens de Linné. Leurs tiges sont ramifiées et garnies de tubercules fougueux et colorés.

THÉ.

—

Thé de la Chine.

Latin, THEA CHINENSIS ; — anglais, TEA ; — allemand, THEA, TE ; — portugais, CHA ; — italien, TE ; — chinois, TCHA ; — japonais, TESJAA ; — indou, CHA ; — malais, TEH.

VERTS.

THÉ CARAVAN.
— POUDRE A CANON 1re SORTE.
— — — 2e SORTE.
— IMPÉRIAL *ou* PERLÉ 1re ste.
— IMPÉRIAL *ou* PERLÉ 2e ste.
— JOHN-HYSON 1re SORTE.
— JOHN-HYSON 2me SORTE.
— SCHULAN *ou* SOULON.
— HAYSON 1re SORTE.
— — 2e SORTE.
— — 3e SORTE.
— — SKIN 1re SORTE.
— — — 2e SORTE.
— — — 3e SORTE.
— TUNKAI.
— SUNGLO
— SQUIN *ou* SEQUIN.

NOIRS.

THÉ PÉKAO POINTE BLANCHE 1re FLEUR.
THÉ PÉKAO POINTE BLANCHE 2e FLEUR.
— PÉKAO POINTE BLANCHE 3e FLEUR.
— ORANGE PÉKAO.
— POUCHONG 1re SORTE.
— POUCHONG 2e SORTE.
— SOUCHON CAPER.
— SOUCHONG PADRÉ.
— — 1re SORTE.
— — 2e SORTE.
— — 3e SORTE.
— SONCHAY.
— CAMPOY.
— CONGO 1re SORTE.
— CONGO 2e SORTE.
— CAMPHOU.
— BOI, ROUYON, BOHÉ.
— ANKAV.

Les **thés,** qu'on nomme aussi *chaas*, sont les feuilles d'un

arbuste que Linné nomme *thea viridis* et qui figure dans sa *Polyandrie trigynie.* Il est cultivé avec soin en Chine, au Japon et dans le Tunquin.

En 1542, Mendez Pinto le découvrit au Japon, et à cette époque l'Europe commença à le connaître. On fonda une colonie portugaise à Nangasaki, ville du Japon située à l'extrémité occidentale de l'île de Ximo. Elle fut chassée trente ans après, à cause des missionnaires qu'elle introduisait dans le pays. Depuis ce temps, les Japonais ont refusé de communiquer avec les Européens, sauf avec les Hollandais, qui y commercent en se soumettant à toutes sortes de vexations. Ils sont relégués dans l'île de Désima, qui communique à Nagasaki par un pont. Le gouvernement japonais évite soigneusement que les étrangers n'apprennent les moyens qu'ils emploient pour préparer leur thé.

Le thé croît à la hauteur de un à deux mètres; son tronc se divise en branches nombreuses qu'on réunit en touffes comme des buissons; ses feuilles sont alternes, supportées par de courts pétioles, longues de 1 décim. sur 3 centim. de largeur, oblongues, dentées, glabres, luisantes et d'un vert sombre; elles sont marquées d'une forte côte d'où partent des nervures latérales; les fleurs sont solitaires; leur calice est vert, court, à cinq ou six lobes inégaux, et leur corolle se compose de quatre à six pétales blancs ou roses; leurs étamines sont nombreuses et munies d'anthères cordiformes portées par de courts filets; elles ont au centre un ovaire tuloculaire surmonté d'un style à trois branches stigmatiques; son fruit est une capsule à trois coques qui s'ouvre par trois fentes supérieures; chaque coque est uniloculaire et monosperme.

Les Chinois cultivent ce végétal dans des vergers comme les groseillers. Au bout de trois ans de plantation, les jets sont en état de donner des feuilles de récolte. Au printemps, on les enlève par deux ou trois fois. La première récolte donne le meilleur produit et se fait durant la nouvelle lune de février ou de mars. Lors de la pousse, on recueille les feuilles de trois ou quatre jours pour former le thé fin. On le recherche pour l'usage des princes et des richards du pays. Les Hollandais le nomment *fleur de thé.*

La seconde récolte se fait un mois après. Les feuilles sont alors plus avancées. On les trie après la cueillette.

La troisième récolte est la plus abondante et se fait deux mois après que le premier bourgeon a paru. Les feuilles sont soigneusement triées et classées. Celles des extrémités des branches sont recherchées pour leur finesse. Celles du bas des rameaux, qui sont grandes et coriaces, forment les thés communs.

Les Chinois et les Japonais louent à la journée des ouvriers habiles pour cueillir avec précaution ces feuilles-là. Un bon ouvrier en ramasse jusqu'à 6 kilogr. par jour.

Les dernières récoltes donnent les quatre principales classes que l'on divise en différentes espèces. Les feuilles des arbrisseaux de trois ans sont meilleures que celles des vieux. Les terrains donnent aussi des goûts variés aux produits, ce qui détermine des classifications infinies.

Les feuilles de thé, triées, fraîches et séparées d'après leur qualité, sont passées au feu sur de grandes platines rondes ou carrées. Les fourneaux sont bien fermés, afin qu'il n'en sorte pas de fumée. L'ouvrier les rissole en les remuant avec les mains, et on les ramasse avec une pelle mince en forme d'éventail pour les jeter sur une table où sont assis un grand nombre de préparateurs qui les roulent dans les mains avec promptitude et adresse. La chaleur leur conserve leur forme et on les fait refroidir dans un courant d'air; on les repasse au rôtisseur, qui en enlève toute l'humidité, et on en perfectionne la roulure ou la frisure. Ce dernier rissolage donne de la couleur au thé, que l'on doit conserver aussi vert que possible. Il y a des Japonais si délicats, qu'ils répètent ce rissolage jusqu'à huit fois, en lavant chaque fois la platine avec de l'eau chaude pour conserver au produit sa couleur verte.

Les feuilles préparées immédiatement sont les meilleures; celles qui passent une nuit entassées noircissent et perdent une partie de leur qualité. On trie les feuilles non susceptibles de se friser et celles de couleur altérée; on les assortit pour former des qualités inférieures.

On renferme le thé dans des boîtes ou caisses doublées en plomb, de toutes formes et de toutes grandeurs, pour éviter qu'il ne contracte aucune humidité.

Les Chinois font les thés noirs d'une manière si secrète que leurs moyens ne sont pas connus. Ils prétendent corriger par leur mélange l'astriction du thé vert.

Le commerce distingue dix-sept espèces de thés verts et dix-huit de thés noirs.

Le **thé caravan** est vert et peu connu en France. Il est répandu dans le nord de l'Europe et principalement en Russie, où il arrive par les caravanes qui traversent les déserts de l'Indoustan. Les Hollandais l'appellent *fleur de thé*. Ce trajet contribue à augmenter son parfum qui est extrêmement suave. Son prix est très-élevé. Il se consomme chez les Russes, les Anglais et les Allemands. Il est d'une roulure peu serrée, d'une couleur vert rembruni et un peu brisé; son odeur est forte et agréable.

Il arrive dans des boîtes carrées qui contiennent un kilogr. au plus et qui sont peintes de couleurs diverses et de linéaments chinois. Une de leurs faces porte un cavalier en relief armé d'une lance. Ces boîtes se vendent au poids désigné et sont garnies de plomb adhérant au bois qui les compose.

Le **thé poudre à canon 1re sorte** se compose de feuilles jeunes et délicates, roulées avec soin pour imiter la poudre à feu destinée au canon. Sa couleur est lustrée et d'un vert très-foncé; il est mélangé de feuilles serrées et arrondies.

On doit préférer le plus odorant et le plus suave. Il circule en caisses de toutes dimensions.

Le **thé poudre à canon 2me sorte** est en feuilles inférieures à celles qui constituent le précédent, et d'une roulure moins menue. Il est moins argentin et d'une odeur moins suave. Il est contenu, du reste, dans des caisses absolument semblables.

Le **thé impérial** ou **perlé de 1re sorte** se compose de feuilles plus âgées que celles du précédent. Leur roulure est plus forte, arrondie et perlée. Sa saveur est un peu plus âpre. On préférera celui qui sera bien roulé et d'une couleur argentée.

Le **thé impérial de 2me sorte** ou *thé perlé* se compose de feuilles plus grandes que celles de la première sorte. Sa roulure est plus volumineuse et ses perles plus fortes. Sa couleur est verte, mais d'un reflet argentin peu prononcé. Son odeur est plus faible et son goût plus âpre.

Le **thé john-hysson, 1re sorte,** *young-hysson* ou *ju-*

nior, est composé des débris de thé impérial et de poudre à canon qu'on ramasse lorsque l'on classe ces deux qualités. Il faut le choisir aussi entier que possible, vert et d'une odeur suave. Cette espèce est recherchée pour l'Angleterre et les États-Unis.

Le **thé john-hysson de 2me sorte** est moins entier que le précédent, d'une couleur égale et d'une odeur plus faible.

Le **thé schulan** ou *soulan* est formé de feuilles choisies, longues, roulées, serrées dans leur longueur et retournées sur elles-mêmes. Leur couleur est d'un beau vert avec des reflets grisâtres qu'elles perdent en vieillissant. Leur odeur est suave et leur goût aromatique. Il est assez net de débris et de poussière et tient le premier rang parmi les hyssons.

Le **thé hysson de 1re sorte** se compose de feuilles cueillies au printemps, roulées une à une, moins serrées que les précédentes et repliées par le milieu. Leur couleur est d'un beau vert argentin. Ce thé est plus gros que le schulan et on devra le choisir aussi entier que possible.

Le **thé hysson de 2me sorte** se compose des mêmes feuilles ayant subi quelque altération. Leur roulure est moins soignée, leur couleur plus pâle et leur odeur plus faible.

Le **thé hysson 3me sorte** se compose de feuilles qui ont souffert. Leur roulure est lâche, leur couleur jaune et leur odeur faible et âpre.

Le **thé hysson-skin de 1re sorte** est formé de feuilles roulées et peu serrées, souvent semblables aux hyssons et présentant des demi-nœuds plats. Leur couleur est d'un vert jaune et elles sont mélangées de débris. On préférera le thé qui réunira une saveur et une odeur agréables.

Le **thé hysson-skin de 2me sorte** se compose de demi-feuilles à moitié roulées, plus jaunes que les précédentes et plus chargées de poussière.

Le **thé hysson-skin de 3me sorte** est formé de feuilles partagées, roulées négligemment et d'une couleur jaune verdâtre. Ce thé est chargé de débris et de poussière ; son odeur est faible.

Les thés skins s'expédient en caisses de 20 à 25 kilogr.

Le **thé tonkai** ressemble au thé hysson-skin de première

sorte par sa roulure allongée et par sa forme ; sa couleur l'en fait distinguer. Il est mélangé de feuilles vert foncé et de feuilles jaunâtres.

Le **thé sunglo** se compose de feuilles plus entières que celles du précédent, mais il est roulé plus gros et sa couleur est plus jaune.

Le **thé sequin** est le thé le plus commun que l'on connaisse. Il est formé de feuilles déchirées, aplaties, sans roulure, brisées et d'un vert pâle presque jaune. On veillera à ce qu'il ne soit pas moisi.

Les **thés noirs** sont produits par la province de Fo-Kien et arrivent de Canton vers la fin d'octobre.

Le **thé pékao** ou **péko pointe-blanche** est le meilleur de tous. On en distingue de trois nuances ou de trois qualités bien distinctes. Des feuilles blanches y sont mélangées en diverses quantités. La première se compose de sommités à trois feuilles, dont deux blanches et une noire ou *vice versa*. Il paraîtrait que les plus grandes feuilles noirciraient au rissolage et que les petites conserveraient leur couleur naturelle. Ces feuilles sont détachées, longues, étroites et tortillées. Il s'en rencontre de peu développées, provenant des jeunes pousses ; elles sont couvertes d'un court duvet soyeux et blanchâtre, ce qui leur a valu le nom de *pointe-blanche*. Ce thé est peu chargé de débris et son odeur est très-douce et très-aromatique. Son infusion est dorée.

Le **thé pékao pointe-blanche de 2me fleur** est composé de feuilles longues, étroites, frisées, brunes et mélangées de feuilles pâles ; celles-ci sont détachées ou réunies deux à deux et couvertes d'un duvet blanc. Leur odeur et leur goût sont très-agréables.

Le **thé pékao pointe-blanche de 3me fleur** est formé de feuilles courtes, noires ou rouilleuses, frisées et mélangées de feuilles blanches, courtes, étroites et couvertes d'un léger duvet en très-petite quantité. Sa saveur est très-flatteuse.

A la rigueur, on pourrait désigner une quatrième sorte, mais il nous suffira d'ajouter qu'il faut préférer le thé le plus entier et le plus chargé de feuilles blanches. Ce thé s'expédie en caisses de 35 à 40 kilogr. ou en boîtes de petites dimensions.

Le **thé orangé pékao** est formé de feuilles courtes, bri-

sées, rembrunies et frisées. Son odeur est suave et sa saveur herbacée. Il est recherché par les marchands et il peut facilement se mélanger avec le péko. Il n'est connu dans le commerce que depuis une dizaine d'années. Il circule en caisses de 20 à 25 kil.

Le **thé pouchong de 1re sorte** se compose de feuilles larges, longues, légèrement tortillées, racornies, frisées, brunes, verdâtres ou rouilleuses. Son odeur est agréable et son infusion est verte et ambrée. Il est en paquets de 3 à 5 hectogr., retenus par des papiers de fantaisie dans des caisses de 30 à 35 kilogr.

Le **thé pouchong de seconde sorte** est formé de feuilles plus petites et plus crispées. Son odeur est forte, mais sa saveur est moins suave. Il est en grenier dans des caisses, ou en paquets comme le précédent.

Le **thé souchon-caper** se compose de feuilles courtes et frisées. Sa couleur est d'un brun foncé nuancé de jaune. Son odeur est faible, mais suave. Il est en caisses de 40 à 50 kilogr.

Le **thé souchon-padré** est formé de feuilles plus grandes que celles du pouchong, d'une roulure lâche et d'une couleur brune. Elles sont mélangées de feuilles pâles. Son odeur est faible, mais agréable.

Le **thé souchong de 1re sorte** se compose de feuilles cueillies sur les pousses de l'année avec beaucoup de soin. Elles sont grandes, larges, bien roulées, brunes et mélangées de feuilles violettes. Leur odeur est suave et rappelle celle du melon. L'infusion de ce thé est claire, dorée et très-douce. Il est en caisses de 40 à 50 kilogr., décorées de dessins, ou en petites boîtes de 10 à 23 kilogr.

Le **thé souchong de 2me sorte** est formé de feuilles prises sur des pousses plus âgées que celles qui fournissent le précédent. Elles sont longues, rougeâtres et moins agréables. Leur infusion est brune et trouble. Ce thé est en caisses de 40 à 50 kilogr.

Le **thé souchong de 3me sorte** se compose de feuilles semblables aux précédentes, mais moins roulées et plus brisées. Leur couleur est rouilleuse et leur odeur faible. Leur infusion est brune et trouble.

Le **thé sonchay** est formé de feuilles verdâtres et rembru-

nies. Leur odeur est assez forte. Elles sont roulées sur elles-mêmes et leur infusion a beaucoup de bouquet.

Le **thé campouy** se compose de feuilles longues, prises sur de vieilles pousses. Elles sont peu roulées, noires, faibles et peu suaves.

Le **thé congo 1re sorte** ressemble à celui qui précède, mais sa couleur jaune l'en fait distinguer.

Le **thé congo 2me sorte** diffère du précédent en ce qu'il est moins entier. Sa couleur et sa saveur sont les mêmes.

Le **thé camphou** se compose de feuilles semblables à celles du précédent, mais son odeur est moins agréable.

Le **thé bouy** est formé de toute espèce de feuilles, réunies sans distinction. Elles sont mises dans des paniers de bambou et entassées dans des magasins pour subir une fermentation soutenue. Cette préparation leur fait prendre une odeur particulière qui se rapproche de celle du savon. La couleur de ce thé est mélangée de vert, de brun et de noir. Ses feuilles sont brisées et chargées de poussière. On y trouve des fragments de branches et de graines. Son infusion est rougeâtre et insignifiante.

Il existe d'autres thés peu répandus dans le monde commerçant, tels que les *thés ankays*, qui sont des espèces de souchong; le *thé en boules*, composé de plusieurs feuilles roulées en sphère, brunes et enveloppées d'un mince papier; on le renferme dans des boîtes vernissées; le *thé en gerbes*, qui est formé de feuilles réunies, et le *thé tressé*, qui se compose de feuilles tordues par faisceaux. Ces produits n'ont d'autre mérite que celui de leur forme. Le commerce a adopté pour les thés la tare proportionnelle de la douane. En 1821, il s'est introduit en Europe 16 millions de kilogr. de thé.

On nomme aussi *thés* des feuilles diverses que l'on emploie en infusions comme boissons d'agrément. Il en existe dont la consommation est assez importante; nous allons les désigner.

THÉ DES APALACHES.
— DU CANADA.
— COMMUN DES COCHINCHINOIS
— DE CRAMANTIN.

THÉ D'EUROPE.
— DE FRANCE.
— DE FLANDRE.
— A HUILE.

THÉ DES JÉSUITES.
— DU LABRADOR.
— DE L'ILE BOURBON.
— DES MERS DU SUD.
— DU MEXIQUE.
— DES NORWÉGIENS.
THÉ DE LA NOUVELLE-HOLLANDE
— DE LA NOUVELLE-JERSEY.
— DU PARAGUAY.
— DES TARTARES.
— DE SUISSE.

Le **thé des Apalaches** se compose des feuilles sèches de l'*ilex vomitoria*, espèce de houx plus connu sous le nom d'*apalachine*. (Voyez ce mot).

Le **thé du Canada** est la feuille du *prinos glaber* de Linné. Elle est consistante, découpée et douée d'une certaine astriction.

Le **thé commun des Cochinchinois** est la feuille du *teucrium thea de loureiro* de la *Didynamie gymnospermie* de Linné. Cet arbrisseau croît abondamment dans la Cochinchine.

Le **thé de cramantin** est la feuille d'un arbrisseau peu connu en Europe. Elle est allongée et imite celle de la verveine, mais son goût est plus agréable. Cayenne nous l'a fait connaître en 1845 par un faible échantillon ; nous pensons que ce nouveau thé pourrait convenir à certains amateurs de Faham et de Rya-Pana.

Le **thé d'Europe** se compose des feuilles de la Véronique mâle, nommée *véronique officinale (veronica officinalis)*, et du prunellier *(prunus spinosa)*. (Voyez PRUNELLIER).

Le **thé de France** est pris sur la sauge petite ou de Provence *(salvia minor auriculata)*, de préférence à la sauge officinale *(salvia officinalis)*.

Le **thé de Flandre** est le thé chinois dont on a extrait une teinture. Ses feuilles sont déroulées et n'ont qu'une faible odeur.

Le **thé à huile** est le produit d'un arbrisseau très-répandu à Canton. On emploie ses feuilles en infusion. Il porte des semences dont on retire une huile jaunâtre, qu'on brûle et qu'on mange.

Thé des jésuites. (Voyez THÉ DU PARAGUAY).

Les **thés du Labrador** sont des feuilles prises sur les rhododendrons. (Voyez ce mot).

Le **thé de Bourbon** est la feuille d'un orchidée, originaire

de l'île Bourbon, que l'on croit être l'*angrœcum fragrans* de Dupetit-Thouars, dit *faham* ou *faon*. (Voyez FAHAM).

Le **thé des mers du Sud** est la feuille du *leptospermum thea*, plante de la famille des myrtacées, abondante dans les mers du Sud.

Le **thé du Mexique** est la feuille du *chenopod ambroisia*. (Voyez AMBROISINE).

Le **thé des Norwégiens** est la feuille d'une espèce de ronce *(rubus arcticus)*.

Le **thé de la Nouvelle-Hollande** est la feuille de deux espèces de salsepareille *(smilax glyciphyllos* et *smilax ripogogonum)* de Smith.

Le **thé de la Nouvelle-Jersey** est la feuille d'une plante abondante dans l'Amérique septentrionale. Elle est de la famille des rhamnées, et Linné l'a nommée *ceanothus americanus*.

Le **thé du Paraguay**, *thé des jésuites* ou *herbe de Saint-Barthélemy*, est la feuille d'un arbuste de la famille des célastrinées, genre du houx nommé par les indigènes de l'Amérique du Sud *mate* ou *congona*. On en fait au Paraguay l'objet d'une culture importante. M. Auguste Saint-Hilaire affirme en avoir vu des quinconces plantés par les jésuites. Les feuilles de ce thé sont cunéiformes ou lancéolées, oblongues, obtuses et dentelées. Elles arrivent en Europe en poudre grossière, d'une odeur douce et agréable. Les habitants de Monte-Video et de Buénos-Ayres en font un grand usage comme boisson d'agrément. Ce thé alimente un grand commerce dans les parages rapprochés des lieux de sa récolte. Il arrive en caisses hermétiquement fermées.

Le **thé de Tartarie** est la feuille d'un arbrisseau de la famille des éricinées, nommé par Linné *rhododendron ferruginium* ou *rhododendron chrysanthum*.

Ses feuilles les plus estimées sont oblongues, raides, réfléchies, inodores, astringentes et amères. En infusion, elles augmentent la chaleur du corps, excitent la soif et provoquent une transpiration abondante. On s'en sert en Sibérie contre les rhumatismes et la goutte.

Thé de Suisse. (Voyez VULNÉRAIRE DE SUISSE).

THÉRÉNIABIN. (Voyez MANNE LIQUIDE).

THERMANTIDE CIMENTAIRE, matière volcani-

que, connue sous le nom de *pouzzolane,* qu'on rencontre sur l'Etna, le Vésuve et à Riom en Auvergne. Unie à la chaux, elle servit aux Romains pour former leurs fameux ciments. (Voyez POUZZOLANE).

THIM.

Latin, THYMUS; — anglais, THYME; — allemand, TIMIAN; — espagnol, TOMILLO;—portugais, TOMILHO, OUREGAO DO MATO, TOUILHO; — italien, TIMO.

THIM VULGAIRE. THIM BLANC.

Le **thim** ou *thym* est une plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe de Tournefort. Il en existe douze espèces; nous ne parlerons que du thim vulgaire *(thymus vulgaris)* et du thim blanc des montagnes.

Le **thim vulgaire** est un arbrisseau qui s'élève à 3 ou 4 décim. Il pousse des rameaux grêles, ligneux, blancs et garnis de petites feuilles opposées, menues, étroites, blanchâtres et aromatiques. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont petites, purpurines et labiées. Son fruit est une capsule qui lui a servi de calice et qui renferme quatre semences rondes. Sa racine est ligneuse.

Ce végétal est commun en Crête, dans la Béotie, l'Espagne, la Grèce et la Palestine. On le cultive dans les jardins de France. Il est nerval, stomachique, emménagogue, carminatif et résolutif. On s'en sert dans la leucophlegmatie, le catharre du nez et l'épiphore ou écoulement lacrymal. On en obtient par la distillation une huile volatile et une eau aromatique. Ses feuilles entrent dans la composition de l'alcool général, de l'eau vulnéraire, de l'orviétan, du hamec, du baume tranquille et du sirop de stœchas.

Thim blanc des montagnes. (Voyez POLIUM MONTANUM).

THLASPI ou *monnoyère,* plante de la *Tétradynamie siliculeuse* de Linné et de la cinquième classe (crucifères) de Tournefort. Elle pousse des tiges rondes, velues et rameuses qui s'élèvent à 3 décim. environ. Ses feuilles sont sessiles, longues, larges, pointues, crénelées, vert cendré et âcres. Ses fleurs sont petites, menues, blanches et composées de quatre pétales cruciformes. Ses fruits forment des silicules rondes ou ovales, con-

tenant des semences aplaties, rouge obscur ou noires, âcres et brûlantes. Sa racine est grosse, fibreuse, blanche et âcre.

Ce végétal croît dans les lieux incultes, entre les blés, sur les toitures et contre les murailles. On apporte ses semences du Languedoc et de la Provence : elles sont anti-scorbutiques et entrent dans la composition de la thériaque et du mithridate.

THON.

Latin, THUNNUS ; — anglais, TUNNY, TUNNY FISCH ; — allemand, TUNFISCH ; — espagnol, ATUN ; — portugais, ATHUM, ATUM ; — italien, TONNO, TON PESCE ; — hollandais, THONYN ; — danois TENTEIE ; — suédois, SPANKMAKRIL.

Le **thon** est un poisson qui se trouve en quantité dans la Méditerranée, sur les côtes de Provence, en Italie et en Espagne. Il appartient à l'ordre des poissons thorachiques. Ses nageoires ventrales sont placées sur les pectorales et sa tête n'est pas cuirassée. Il a le ventre blanc, le dos cuivreux et ressemble au maquereau, dont il est le plus cruel ennemi. Il voyage en compagnie au printemps et en automne ; il paraît alors sur les côtes de Provence où l'on fait sa pêche. On porte cet animal dans des magasins et sa chair est divisée en six parties qui subissent chacune une préparation particulière ; la plus ordinaire est d'être rôtie, puis frite dans l'huile d'olive ; on assaisonne de sel, de poivre, de cloux de girofle et de feuilles de laurier ; puis on l'entasse dans des barils avec de nouvelle huile d'olive et un peu de vinaigre ; on le nomme alors *thonine* et on le distingue par thon désossé et thon avec arêtes. Le premier arrive en barils coniques de bois blanc, le second en barils ronds.

La chair de ce poisson a le goût du veau ; elle est lourde et indigeste lorsqu'elle est fraîche ; mais marinée et préparée, elle est salubre et généralement estimée. Ce produit se vend au poids net. On doit le choisir nouveau, de bonne odeur et bien couvert de saumure.

Le thon se sèche, se sale et se fume à Blanc-Misséron et au mont Genèvre. On l'expédie dans des barils de 60 à 80 kilogr. qu'on livre au poids net, exempts d'huile.

On obtient de cet animal une huile recherchée par les corroyeurs. Chaque poisson pèse souvent jusqu'à 60 kilogr.

THORA, plante de la *Polyandrie polygynie* de Linné. C'est une renoncule qui pousse deux ou trois feuilles rondes, grandes, dentelées, nerveuses, fermes et attachées à de longs pétioles. Il s'élève d'entr'elles une tige de 15 cent., garnie d'une ou de deux feuilles sessiles, semblables aux radicales. Ses fleurs naissent à ses sommités et sont composées de quatre pétales jaunes disposés en roses. Son fruit est arrondi et renferme des semences plates. Sa racine est napiforme.

Ce végétal croît sur les hautes montagnes de la Suisse et sur les Pyrénées. Son suc est un poison.

TURBITH BATARD. (Voyez TAPSIE)

THYM. (Voyez THIM).

THYMELÉE.

Latin, THYMELŒA ; — anglais, SPURGE LAWREL, SPURGE OLIVE ; — allemand, KELLERHALS ; — espagnol, GRANOCNIDIO, TORVISCO, MEZEREON ; — portugais, TROVISCO OU HERVA DE JOAOPIRES MEZEREON, MEZEREUM, THIMELEA ; — italien, MEZZEREON.

Le **thymelée** est un petit arbrisseau de l'*Octandrie monogynie* de Linné. Son tronc est divisé en rameaux d'environ 3 à 4 décim. Ils sont revêtus de feuilles grandes, larges, vertes et visqueuses. Ses fleurs, qui naissent à leurs sommités, sont petites, blanches et réunies. Son fruit est ovale, charnu et rempli d'un suc, vert d'abord, puis rouge. On le nomme *coccum gnidium sen granum cnidium*. Les perdrix et les oiseaux en sont très-friands. Il renferme une semence oblongue couverte d'une pellicule noire, luisante, légère et fragile, qui conserve une amande blanche d'une saveur brûlante. Sa racine est longue, grosse, dure, ligneuse, grise ou rougeâtre en dehors, blanche en dedans, douce d'abord, puis âcre et caustique.

Ce végétal est commun en Espagne, en Italie, près Narbonne, dans le Languedoc et généralement sur les rivages de la mer. Ses feuilles et ses fruits sont purgatifs et drastiques.

THYMIAMA, seconde écorce de l'*arbor thurifera*. (Voyez NARCAPHTE).

TIGRE.

Latin, TIGRIS; — anglais, TIGER; — allemand, TIEGER; — espagnol, portugais et italien, TIGRE.

Le **tigre** est un mammifère carnassier, qui a beaucoup de rapport avec le chat. Il est grand comme un chien de chasse et sa tête rappelle celle du lion. Ses yeux sont jaunes et brillants. Ses dents sont fortes et aigües. Sa peau est marquée de bandes transversales noires. Sa queue est longue et ses pieds sont armés de griffes crochues, fortes et tranchantes. Il en existe plusieurs espèces: le tigre royal, le tigre du Brésil ou *jaguar*, qui est couvert de taches rondes, le tigre noir ou *once* dit *jaguarette*, le tigre du cap de Bonne-Espérance, nommé *tigre barbet*, *tigre frisé* ou *loup-tigre*, le tigre rouge de la Guiane et le tigre d'Amérique.

Les peaux de ces animaux servent à faire des fourrures de prix. (Voyez PEAUX).

TILLEUL.

Latin, TILIA;—anglais, LINDEN;—allemand, LINDE;—espagnol, TILO, TILA; — portugais, TIL; — italien, TIGLIO.

Le **tilleul** est un arbre de la *Polyandrie monogynie* de Linné et de la vingt-unième classe de Tournefort. Il en existe neuf espèces; nous ne parlerons que du vulgaire, nommé *tilia folio minore* et du *tilia europœa fœmina folio majore;* celui-ci est un grand arbre qui produit des rameaux étendus et feuillés. Son écorce est unie, cendrée ou noirâtre en dehors, jaunâtre ou blanchâtre en dedans, pliante et si flexible qu'elle peut servir à faire des cordages. Son bois est tendre, blanchâtre et sans nœuds; ses feuilles sont larges, arrondies, pointues, velues, luisantes et dentelées. Il sort de leurs aiselles des bractées où sont attachés des pédicules qui se divisent en quatre ou cinq branches qui portent chacune une fleur à cinq pétales disposés en roses jaunâtres et odorantes. Elle est soutenue par un calice pentaphylle; son fruit est une coque ronde ou ovale, ligneuse, anguleuse, velue et renfermant une ou deux semences noirâtres et douces. Ses racines sont ligneuses et traçantes.

Le tilleul vulgaire diffère du précédent en ce que ses feuilles sont dures, fermes et sans duvet. Ses fleurs sont plus petites. La seconde écorce de ces végétaux est apéritive et s'emploie extérieurement contre la brûlure. Les cordiers en font usage. (Voyez BOIS et FLEURS DE TILLEUL).

Ses semences mises en poudre arrêtent le saignement du nez.

TIMBERG ou **PIERRE D'ÉTAIN**. (Voyez OXYDE D'ÉTAIN).

TINCKAL. (Voyez BORAX NATIF).

TITANE *(titanium)*, métal cassant qui se rencontre à l'état d'oxyde dans le schorl rouge et dans l'oisanite, rouge dans le premier corps et brun dans l'autre. Il fut découvert en 1787 par William Grégor, religieux anglais, dans le sable noir d'un ruisseau de la vallée de Ménakan en Cornouailles. On lui donne aussi le nom de *ménakine* ou *ménacanie*. Il n'est pas employé.

TITHYMALE.

Latin, TITHYMALUS ; — anglais, TITHYMAL ; — allemand, WOLSMILCH , KRAUT ; — espagnol, TITIMALO.

Le **tithymale** est une plante de la *Dodécandrie pentagynie* de Linné et de la première classe de Tournefort. On en distingue plus de soixante espèces; nous ne parlerons que de celle qu'on nomme *tithymalus characias rubens peregrinus*. Elle pousse une ou plusieurs tiges qui s'élèvent à la hauteur de 4 à 5 décim. Elles sont rougeâtres et rondes. Ses feuilles sont oblongues et dures; du haut de leurs tiges s'élèvent des rameaux fermes qui portent des fleurs noires formées en godets découpés. Son fruit est petit, à trois angles et divisé en trois cellules remplies d'une semence oblongue. Sa racine est ligneuse et fibrée. Ce végétal est rempli d'un suc laiteux, résineux, âcre et brûlant. Il croît en Italie, en Espagne, en Allemagne et en France ; il est purgatif, drastique et s'emploie extérieurement comme dépilatoire et pour dissiper les dartres. L'épurge, l'ésule et l'euphorbe lui sont assimilés.

TOLE.

Latin, FERRUM IN BRACTEAS TENUATUM : — anglais, IRON PLATE ; —allemand, SCHWARZBLECH ;— espagnol, HOJA DE LATA NEGRA; — portugais, FOLHAS CHAPAS DE FERO ; — italien, RASPATE O NERE LAME-NERE, LAMIERE DE FERRO, LAMERINI NERI.

La **tôle,** *fer en tôle, fer battu* ou *fer en feuilles*, est un fer très-doux, aminci par le marteau ou par le laminoir ; on distingue la tôle au bois corroyée qui a un mètre 25 centim. à 2 mètres 50 centim. de longueur sur une largeur de 3 à 10 décim. et une épaisseur de 5, 7 et 9 millim. On fabrique à Imphy les tôles en fer affiné et les tôles en fer pudlé à la houille. Elles sont très-faciles à travailler, douces et durables. A Framon, on en fabrique des qualités supérieures. Abainville en fournit qu'il produit avec les fers de la Meuse ; les Ardennes en travaillent de même dimension.

Ces usines fournissent aussi des tôles minces qui ne s'étament pas et qui servent à faire des plaques à barriques. Cet article rentre dans le commerce des fers.

TOMATE. (Voyez POMME D'AMOUR).

TOMBAC, alliage obtenu par la fusion directe du cuivre et du zinc; on en fait des boutons jaunâtres; si on le mélange de cuivre et d'arsenic, il est blanc, très-cassant et ne peut s'employer qu'au moulage, car il ne supporte pas le coup de marteau. Il ne s'oxyde pas en vert comme le premier. Le gaz hydrogène sulfuré le noircit.

TON-FONG. (Voyez PAK-FONG OU CUIVRE ROUGE).

TOPAZE.

Latin, TAUPAZIUS : — anglais, TOPAZ ; — allemand, TOPAS ; — espagnol, TOPACIO ; — portugais, TOPAZIO ;—italien, TOPAZIO ; — hollandais, TOPAAS ; — polonais, TOPAZIN ; — russe, TOPAS.

TOPAZE D'ORIENT.	TOPAZE DE BOHÊME.
— DE L'INDE.	— D'OCCIDENT.
— DU BRÉSIL.	— ENFUMÉE.
— DE SAXE.	— HYALINE.
— DE SIBÉRIE.	

La **topaze** est une pierre précieuse jaune, transparente et d'une dureté extraordinaire. Elle cristallise en prismes et est remarquable par sa cassure lamelleuse et éclatante qui s'effectue perpendiculairement à son axe. Elle est électrique par la chaleur et conserve long-temps cette propriété. Elle est blanche, violette, jaune, rouge, verte ou bleue. Elle varie depuis l'opacité la plus parfaite jusqu'à la limpidité la plus complète ; alors elle jouit de la réfraction double ; sa pesanteur spécifique est quatre.

On distingue les *topazes orientales* et *occidentales* : les premières sont jaune clair. Pline affirme qu'on les trouvait dans l'île de Topazon et dans la mer Rouge. Les occidentales se recueillent en Amérique et en Europe.

La **topaze d'Orient,** que nous recevons des Indes-Orientales, est fort estimée. Pégu, Ceylan et quelques provinces de l'empire Birman en possèdent de très-belles, d'un beau jaune, dorées et satinées. Elles sont pures ou présentent des points étincelants et une pâte fine Cette pierre tient un rang distingué dans les collections ; la joaillerie en tire parti et le lapidaire la taille à degrés, à double clôture ou à facettes. Il en existe d'une grosseur considérable. Tavernier en a vu une, parmi les pierreries du Mogol, qui pesait 157 carats 3/4 et qui avait coûté 271,000 francs. Anselme de Boots affirme que l'empereur Rodolphe II en avait une longue de plus d'un mètre sur 25 centim. de largeur.

La **topaze de l'Inde** est de provenance mexicaine, d'un jaune varié et formée en prismes à quatre faces, terminés par une pyramide ; sa pesanteur spécifique varie de trois à cinq ; sa réfraction est moyenne. Elle raie le cristal de roche et est peu estimée. On s'en sert dans la bijouterie ordinaire et on en trouve dans la mine d'or de la Gardette, département de l'Isère, dont les cristaux sont citrins et la forme en prismes tronqués.

La **topaze du Brésil** est en prismes terminés par un sommet à quatre faces. Elle raie le cristal de roche et ne réfracte que faiblement la lumière ; chauffée modérément, elle conserve l'électricité, ce qui la distingue d'une infinité de pierres. Elle est nette et d'un jaune riche ; la joaillerie l'emploie avec succès ; après la topaze d'Orient, c'est la plus estimée. Elle est connue depuis 1720.

La **topaze de Saxe** se trouve à Scherekeustein, sous forme de prismes réguliers ou de canon à quatre faces, terminés par une pyramide tronquée; elle raie le cristal de roche et possède les caractères physiques de celle de l'Inde, mais sa couleur jaune est plus franche; elle s'emploie dans la bijouterie ordinaire.

La **topaze de Sibérie** se trouve au Mont-Oural et dans une montagne de la Davourie, appelée *Odoutéhélon*, près le fleuve d'Amour. Elle ressemble à celle de Saxe et sert aux bijoux communs.

Les **topazes de Bohême** sont loin d'avoir la dureté des pierres franches et sont considérées comme un cristal de roche coloré. Elles ont une forme prismatique et hexagone; on les nomme *topazes en fumées* ou *quartz hyalin brun*.

Topaze enfumée. (Voyez TOPAZE DE BOHÊME).

Topaze hyaline. (Voyez ZIRCON).

Les topazes se taillent au moyen d'une mine de plomb couverte d'émeri. On leur donne le poli sur une roue de cuivre imbibée de tripoli de Venise huilé. Elles se vendent comme les autres pierres fines; les brutes au gramme et les plus fines au carat ou à la pièce.

M. Denelle, en 1651, communiqua un procédé à l'académie des sciences pour convertir la topaze du Brésil en rubis balais. (Voyez la traduction française de la lithognosie de ce savant).

TOPINAMBOUR.

Latin, HELIANTHUS TUBEROSUS; — anglais, TOPINAMBOURS, JERUSALEM ARTICHOKES; — allemand, ERDAPFEL; — espagnol, PATATAS, BATATAS; — portugais, TARTUFOS BRANCOS, TUBERAS TOPINAMBORES TARTUFI BIANCHI, PATATES.

Le **topinambour** ou *poire de terre* est une plante de la *Polyandrie monogynie* de Linné et de la quatrième classe (radiées) de Tournefort. Elle est originaire du Brésil et se cultive aujourd'hui dans les jardins potagers de l'Europe. Ses racines sont vivaces et se composent de tubercules charnus, oblongs, rougeâtres en dehors, blancs intérieurement et ressemblant à la pomme de terre; ils jettent des tiges droites, simples, herbacées, hautes d'un mètre et portant des feuilles alternes, opposées ou ternées, pétiolées, grandes, ovales, dentelées et un peu rudes;

ses fleurs sont belles, jaunes et radiées ; sa semence est menue; sa racine se sert sur la table. Traitée par M. Payen, elle a donné une liqueur vineuse avec laquelle on pourrait fabriquer une espèce de bière. Ce pharmacien y a reconnu de la dahline. Ces tubercules peuvent fournir un bon aliment pendant l'hiver aux moutons, aux bœufs et aux bestiaux, qui en sont très-friands.

TOQUE *(cassida)*, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe de Tournefort. Elle croît dans les bois et les lieux couverts et pousse une tige qui s'élève à la hauteur de 50 centim., et qui est droite, carrée, velue et nouée ; elle jette des feuilles oblongues, découpées, molles, d'un vert obscur et attachées à la tige par des pétioles velus et mous; il s'en élève de petits rameaux longs comme la main, garnis de feuilles étroites, pointues et non dentelées, accompagnant des fleurs labiées et disposées en épis oblongs et purpurins ; elles sont formées en tubes découpés par le haut en deux lèvres ; son fruit est une capsule qui lui a servi de calice et qui a la forme d'une tête couverte d'une toque ; il renferme quatre semences rondes, rudes et raboteuses ; sa racine est jaunâtre et fibreuse.

Ce végétal croît aux environs de Florence et de Livourne. Il est vulnéraire, apéritif et bon dans les cours de ventre.

TORMENTILLE.

Latin, TORMENTILLA ; — anglais, TORMENTILL ; — allemand, BLUTWURZ, TORMENTILL, NABELKRAUT, SIEBENFINGERKRAUT ; — espagnol, TORMENTILA ; — portugais, TORMENTILHA, SETE EM RAMA ; — italien, TORMENTILLA.

La **tormentille** est une plante de l'*Icosandrie pentagynie* de Linné et de la sixième classe (rosacées) de Tournefort. Il en existe deux espèces : l'une dite des Alpes et des Pyrénées et l'autre mineure.

La première pousse des tiges grêles, faibles, velues, rougeâtres, longues de 3 à 4 décim., courbées et rampantes. Ses feuilles sont au nombre de sept sur le même pétiole; ses fleurs sont composées de quatre pétales jaunes disposés en roses ; elles sont soutenues par un calice découpé en huit parties ; son fruit est rond et renferme des semences menues et oblongues ; sa racine est grosse, brune en dehors et rougeâtre en dedans. On nous

l'apporte sèche des Alpes et des Pyrénées. (Voyez RACINE DE TORMENTILLE).

TORTERELLE. (Voyez ERYSIMUM).

TORTUE.

Latin, TESTUDO ; — anglais, TORTOISE ; — allemand, SCHILDKROTE; — espagnol, TARTARUGA, GALAPAGO ; — portugais, TARTARUGA; — italien, TARTARUGA, TESTUGGINE.

La **tortue** est un animal du genre des reptiles et de la division des chéloniens. Son corps est renfermé dans une boîte osseuse, couverte de plaques écailleuses; ses quatre pieds sont pourvus de doigts presque tous onguiculés. On en distingue douze espèces qui sont marines ou terrestres. Leur dépouille est recherchée dans la tabletterie. (Voyez ÉCAILLES DE TORTUE).

TOUAC. (Voyez ARACK).

TOUQUE. (Voyez CENTAURÉE).

TOURBE.

Latin, TURBA, TURFA ; — anglais, TURF, PEATS ; — allemand, TORF ; — espagnol et portugais, TURBA ; —italien, TORBA, TORVENA.

La **tourbe** est un produit de la décomposition des végétaux. Il sert dans certaines localités comme combustible. On en distingue deux espèces: la tourbe des marais ou superficielle et la tourbe de terre ou vitriolique. La première, qui est la véritable, se subdivise en plusieurs sortes; la principale est celle que l'on exploite dans les tourbières d'Amiens, de Montreuil sur mer, d'Essonne, de Caudebec, de Nantes, de Liéges, de Hollande, de Westphalie, de Hanovre, de Prusse, de Silésie et d'Ecosse. On la retire des eaux avec des instruments particuliers et on la fait sécher après l'avoir comprimée dans des moules.

Ce combustible est d'une très-grande ressource dans les contrées où le bois et les houilles sont rares. Il brûle avec difficulté, mais se consume sans qu'il soit besoin de l'exciter. On peut s'en servir comme d'un engrais.

On doit choisir la tourbe pesante, d'un gris brun, compacte et contenant des fibres végétales, solides et disséminées.

TOURLOUROUX. (Voyez OCYPODE).

TOURMALINE, pierre appelée par quelques minéralogistes *schorl*. Sa couleur varie du blanc au vert, au bleu, au verdâtre, au brun et au noir. Elle est transparente, à double réfraction et se taille comme l'émeraude et la topaze spinelle, dont elle a souvent l'aspect.

TOURNESOL.

Latin, HELIOTROPIUM TRICOCCUM, CROTON TINCTORIUM; — anglais, TORNSOL; — allemand, TORNESOL, TOURNESOL; — espagnol, TORNASOL; — portugais, TORNASOL, CATASOL, GIRASOL; — italien, TORNASOLE.

TOURNESOL EN DRAPEAUX FRANÇAIS.
— EN DRAPEAUX DE CONSTANTINOPLE.
— EN COTON DU PORTUGAL.
— EN PAINS DE HOLLANDE.
— EN PAINS DE FRANCE.

Le **tournesol,** *héliotrope* ou *maurelle*, est une plante de la *Monoécie monadelphie* de Linné et de la seconde classe de Tournefort. Elle pousse des tiges faibles, rameuses et cotonneuses. Ses feuilles sont oblongues, arrondies, nerveuses, blanchâtres et velues; ses fleurs sont infundibuliformes, courbées, attachées aux sommités des branches et de couleur jaunâtre; ses fruits forment des coques membraneuses qui renferment trois semences grosses et bleuâtres; sa racine est petite et noirâtre en dehors.

Ce végétal est commun près de Montpellier. Son suc sert à la teinture et on en forme le tournesol en drapeaux et en pains qui circule dans le commerce.

Tournesol en drapeaux.

Anglais, SPANISH CLOUTS, TORNESOL IN RAGS, FRENCH TORNESOL; — allemand, TORNESOL IN LAPPCHENS, BEZETEN; — espagnol, TORNASOL EN BEZETAS; — portugais, TEIA FINISIMA DE LINHO, TINTA EM COCHONILHA, TORNASOL DA FRANZA; — italien, PEZZETTE DA TINGÈRE, PEZZETTE DI LAVANTE, TORNASOLE IN DRAPPO Ò IN PEZZA.

Le **tournesol en drapeaux,** *chiffon de tournesol*, *maurelle en drapeaux* ou *tournesol français*, se prépare dans le Lan-

guedoc et principalement à Massillargues, à Lunel et à Gallargues, près de Nîmes. Les habitants ramassent en août les sommités du *croton tinctorium* et les font moudre pour les renfermer dans des cabas qu'ils exposent à une forte pression. Ils placent le suc obtenu au soleil et y trempent des chiffons qu'ils font sécher et qu'ils exposent à la vapeur de la chaux éteinte avec de l'urine. On les trempe encore dans le suc et dès qu'ils sont secs, on les fait circuler dans le commerce. Les Hollandais, les Anglais et les Allemands les emploient à beaucoup de préparations.

Le **tournesol en drapeaux de Constantinople** est préparé par les Turcs, qui le nomment *bizererre rubré.* C'est du crépon ou de la toile teinte avec de la cochenille et des acides.

Le **tournesol en coton du Portugal** est un coton aplati, de la forme d'une pièce de 5 fr., qui a été teint avec de la cochenille supérieure. On s'en sert pour colorer les liqueurs et les confitures. Il en circule peu dans le commerce.

Le **tournesol en pains** est préparé par les Hollandais dans le plus grand secret, avec les drapeaux que nous leur fournissons. Ils produisent de très-petits pains carrés, allongés et d'un charmant bleu foncé. On doit les choisir bien formés, de 5 à 7 millim. de longueur sur 1 à 5 millim. de largeur, d'un bleu foncé et d'une pâte fine. Ce produit nous arrive en futailles de 300 kilogr., pour lesquelles on accorde la tare réelle.

Le **tournesol en pains de France** ou *lichen français* est une pâte formée par la réunion de la potasse, de la chaux vive, de l'urine putréfiée et du carbonate ou du sulfate calcaire. On la teint avec l'orseille et on la nomme *lichen tinctorial.* Cette composition est bien loin de remplir les désirs des industriels comme le tournesol de Hollande. Sa couleur n'est pas égale et ses pains ont trois nuances: le violet, le rose et le bleu. Ce corps ne sert qu'à colorer les papiers à sucre et les tapisseries.

TOURON. (Voyez NOUGAT).

TOURTEAU.

Latin, OPUS PISTORIUM MINUS; — anglais, OIL CAKE, LISEED CAKE, — allemand, OELKUCHEN; — espagnol, ERRAX, HERRAX, VAGAZO, PASTA DE LINAZA; — portugais, BOLO, PASTA DE LINHAXA; — italien, SANZA, SANSA, SANSENA, FOCACIA.

TOURTEAU D'AMANDES.	TOURTEAU D'ŒILLETTE.
— DE NOIX.	— DE LIN.
— DE COLZA.	— DE NOISETTES.

Le **tourteau**, *nougat* ou *pain*, est une masse composée du résidu de certaines matières dont on a retiré la substance volatile.

Les **tourteaux d'amandes** sont en diverses masses lorsqu'ils sont privés de l'huile qu'ils contenaient. Ils servent de nourriture aux hommes et au bétail, et sont souvent mélangés de parenchymes d'amandes amères. Leur plus grand emploi est dans la parfumerie qui en forme une poudre cosmétique pour blanchir et adoucir la peau. On donne la préférence aux tourteaux blancs d'amandes pelées, fraîches et amères. La pâte d'amandes bises ou d'amandes non pelées doit être exempte d'odeur rance et de corps étrangers. Le prix de ces corps est souvent très-élevé. Ils se vendent au poids.

Les **tourteaux de noix**, s'ils ont été traités à froid, peuvent servir de nourriture aux hommes et aux animaux; mais ayant été soumis à la chaleur, ils ne conviennent qu'à ces derniers et ne peuvent former un cosmétique comme les précédents. Ils se vendent au poids et au nombre.

Les **tourteaux de colza** se préparent dans les départements de la Normandie et de la Flandre; l'Angleterre en tire plus de mille tonneaux par année pour engraisser son bétail; elle donne la préférence aux tourteaux nouveaux de 8 à 10 kilogr. carrés, plats et vert foncé. Les noirs sont toujours mélangés de graines étrangères et ces corps moisissent après une année de fabrication. Ils se vendaient autrefois au nombre et aujourd'hui au poids. Suivant la récolte, leur prix est de 160 à 190 fr. les 100 kilogr. Les tourteaux surchargés d'huile sont très-recherchés et donnent un très-bon engrais.

Les **tourteaux d'œillette** ou **de pavot** n'ont d'emploi que comme engrais et se vendent au nombre.

Les **tourteaux de lin** sont formés des résidus de la graine de lin dont on a extrait l'huile. Caen est le point central de cette fabrication, qui s'opère avec la graine du département du Morbihan ; aussi les préfère-t-on à tous les autres. Ceux de graine de lin de Russie sont moins estimés, ce produit étant chargé de corps étrangers, tels que la graine de cameline; les cultivateurs anglais n'en prennent que lorsqu'ils n'en trouvent point d'autres.

La Gironde, le Lot-et-Garonne, la Dordogne, la Haute-Garonne et le département des Landes fournissent d'excellents tourteaux de lin; aussi les anglais s'approvisionnent-ils depuis nombre d'années à Bordeaux qui est le point central de ces départements. Le commerce préfère les tourteaux de lin qui sont carrés et plats, comme s'arrimant mieux dans les navires. Les pains de 10 kilogr. sont plus estimés que ceux de 15 et de 16 ; ils ne doivent point être moisis. Ils se vendent au poids.

Les **tourteaux de noisette** s'obtiennent en faisant subir aux noisettes les préparations des amandes. Ils servent aux parfumeurs à préparer un cosmétique estimé. Les tourteaux blancs sont préférables aux gris ; il se vendent au poids.

TOUTE-BONNE.

Latin HORMINUM SATIVUM ; — anglais, CLARY ;—allemand SCHARLEY ; — espagnol, ALMARO, CLAREA, ORMINO ; — portugais, ORMINO, ORVALE, SALVA TRANSMARINA, ESCLAREA ;—italien, SCHIAREA, ORMINO.

La **toute-bonne**, *ormin* ou *orvale sclarée*, est une plante de la *Dyandrie monogynie* de Linné et de la quatrième classe de Tournefort. Ses tiges sont rougeâtres, velues, rameuses et s'élèvent à la hauteur de 3 à 4 décim. ; ses feuilles sont petites, nettes, velues, opposées, sans odeur et très-amères. Ses branches sont garnies de feuilles purpurines et violettes. Ses fleurs sont axillaires, labiées, purpurines, blanches et soutenues par un calice fait en cornet, qui devient un fruit en capsule et qui renferme des semences rondes ; sa racine est ligneuse. Ce végétal est stimulant et stomacal.

TOUTE-ÉPICE. (Voyez PIMENT JAMAÏQUE).

TOUTE-NAGUE. (Voyez ZINC).

TOUTE-SAINE *(androsœmum maximum frutescens)*, plante de la *Polyadelphie polyandrie* de Linné et de la sixième classe (rosacées) de Tournefort. C'est une espèce d'hypéricum rameux qui pousse des tiges qui s'élevent à 1 mèt. environ et qui sont rougeâtres, rondes, ligneuses et dures. Ses feuilles sont oblongues, semblables à celles du millepertuis, grandes, vertes, brunes dans leur vigueur, rouge obscur après leur maturité. Elles paraissent perforées de trous ou de petites utricules remplies d'une liqueur perméable à la lumière. Ses fleurs, qui naissent à ses sommités, sont composées de cinq pétales jaunes disposés en roses. Son fruit est une petite baie qui noircit en mûrissant et qui est remplie de semences menues et brunes; sa racine est longue et ligneuse.

Ce végétal, qui a une saveur résineuse, croît en Angleterre, en Italie et près de Narbonne, où on le cultive dans les jardins. Il est vulnéraire, stimulant et anthelmintique. On fait usage de ses feuilles en infusions ou extérieurement en fomentations.

TOUZ. (Voyez POIL DE CACHEMIRE).

TOXICODENDRON. (Voyez SUMAC VÉNÉNEUX).

TRAGACANT. (Voy. GOMME ADRAGANTE et BARBE DE RENARD).

TRANUGUE. (Voyez CHIENDENT).

TRAPP, roche cornéenne particulière, pesante et dure. Elle casse net et est propre à servir comme pierre à bâtir et pierre de touche. M. Haüy la nomme *pierre cornéenne dure*.

TRASI. (Voyez SOUCHET ROND).

TRASS ou *pierre de trass*, tuf volcanique que les Hollandais font entrer dans la composition du ciment pour la construction des digues.

TRÈFLE. (Voyez GRAINE DE TRÈFLE).

TRÈFLE SAUVAGE. (Voyez LAURIER).

TREMBLE. (Voyez BOIS DE TREMBLE *ou* DE PEUPLIER NOIR).

TREMELLE, espèce de lichen. (Voyez NOSTOC).

TRÉMOLITE. (Voyez GRAMATITE).

TRIBULE AQUATIQUE, *châtaigne d'eau, macre, saligot, cornouelle* ou *corniole (tribulus aquaticus)*, plante aquatique de la *Tétrandrie monogynie* de Linné. Elle pousse des tiges longues, grêles, remplies de suc et garnies de vrilles qui poussent

à la superficie de l'eau. Ses feuilles sont larges, courtes, arrondies et garnies de nervures, crénelées et précédées de pétioles longs et gros. Ses fleurs sont petites, blanches et soutenues par un pédicule arrondi, solide, vert et cotonneux. Il leur succède des fruits armés de quatre grosses pointes dures, grises et couvertes d'une membrane noire, lisse et polie ; sa substance pulpeuse est blanche et ferme. On peut en faire une farine.

Ce fruit est astringent, rafraîchissant et propre contre les cours de ventre. On s'en sert en gargarismes contre les inflammations de la bouche et de la gorge. On l'emploie en cataplasmes pour adoucir et résoudre et on le mange dans les campagnes après l'avoir fait rôtir ou bouillir. Ce végétal croît dans les lieux humides.

TRICOLOR, plante dont la fleur présente diverses couleurs à cause des reflets de la lumière. (Voyez AMARANTHE).

TRIPHANE ou *spodumène*, pierre scintillante qui raie le verre et qui fait feu au choc de l'acier. Elle fut trouvée dans les mines de fer d'Ulton, en Sudermanie. Elle est verte et n'a point encore été classée.

TRICTIONUN SPELTA. (Voyez PAILLE).

TRIPOLI.

Latin, SAMIUS LAPIS ; — anglais, TREPOLY, WHITING ; — allemand, TRIPPEL, TRIPEL ; — espagnol, PIEDRA TRIPE, ALANA TRIPOLI, TRIPULI ; — portugais, ESMERIL OU TRIPE, PEDRA TRIPE, TRIPEL ; — italien, TRIPOLO.

TRIPOLI BLANC.	TRIPOLI ROUGE.
— JAUNE.	— DE VENISE.

Le **tripoli** ou *alana* est une pierre que les anciens minéralogistes croyaient être une argile cuite, mêlée d'oxyde de fer, et qui est véritablement du quartz aluminifère ferrugineux. Son aspect est argileux et elle est facile à réduire en poudre. Ses molécules sont rudes et sa formation est due à l'eau. Elle ressemble beaucoup à la brique compacte et en offre quelquefois les couleurs. Elle est blanche, grise, jaune, rarement bleue, légère, rude au toucher, lamelleuse, aplatie, pulvérulente et friable. Sa poudre ne s'altère nullement au feu du chalumeau. On la rencontre dans la nature sous l'apparence de schistes argileux, d'un gris

rougeâtre, ressemblant au grès, et en masses gris brun contenant une huile bitumineuse et présentant des traces organiques.

Plusieurs contrées nous fournissent le tripoli; les principales sont la Bretagne, l'Auvergne, l'Archipel grec, l'Angleterre, l'Italie et la Suisse.

Le **tripoli blanc** est fourni par l'Auvergne et la Bretagne. Il a un aspect argileux et des fragments aplatis, écailleux et consistants. Il est doux au toucher et se réduit sans peine en poudre.

Le **tripoli jaune** est fourni par l'Archipel grec et l'Angleterre. Il a une apparence schisteuse et est réservé à polir le cuivre et le laiton.

Le **tripoli rouge** est fourni par la Bretagne, l'Auvergne et l'Angleterre. Sa superficie est très-rouge et on devra préférer le plus coloré. C'est la qualité la plus estimée après celui de Venise.

Ces espèces circulent en futailles de 200 kilogr., qui se vendent sur les lieux d'exploitation au poids net.

Le **tripoli de Venise** est le plus renommé; aussi en consomme-t-on beaucoup dans les arts. Il est jaune clair, à fragments volumineux, pulvérulents et rudes. Le lapidaire en retire de grands avantages, ainsi que les tailleurs de coraux.

C'est par Carfou que nous recevons cette substance, logée en futailles fortes. On la vend au poids net.

TRIQUE-MADAME. (Voyez JOUBARBE PETITE).

TRILOXIDE. (Voyez HÉMATITE et ORPIN).

TROCHITE, pétrification qui provient d'un zoophite appelé *palmier marin.* (Voyez ASTROÏTE).

TROENE.

Latin, LINGUSTRUM, PHILLYREA ; — anglais, MOCK-PRIVET ; — allemand, LIGUSTER ; — espagnol, ALEGUSTRE, LIGUSTRO, ALEÑA ; — portugais, ALFENA, ALFENEIRO, DE ALEMANHA LIGUSTRO ; — italien, LIGUSTRO, OLIVELLA.

Le **troène** est un grand arbrisseau de la *Diandrie monogynie* de Linné et de la vingtième classe (monopétales) de Tournefort. Il pousse des rameaux longs, flexibles et couverts d'une écorce cendrée. Son bois est dur et blanc. Ses feuilles naissent opposées et sont oblongues, étroites, figurées comme celles du

saule, mais plus courtes, plus épaisses, d'un vert brun, luisantes, âcres, amères et astringentes. Ses fleurs, disposées en grappes et placées aux sommités des branches, sont composées d'un seul pétale blanc, évasé, découpé en quatre ou cinq parties. Ses fruits forment des baies molles, vertes en naissant et noires lorsqu'elles sont mûres; elles contiennent deux à quatre semences jointes, arrondies, aplaties, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, tendres, fragiles, amères et désagréables. Sa racine est traçante.

On rencontre ce végétal dans les haies et dans les buissons. Ses feuilles, vulnéraires et astringentes, s'emploient dans les inflammations de la gorge et les affections scorbutiques. Ses baies contiennent un principe colorant qui sert à rehausser la couleur des vins; on en obtient une couleur verte qui peut s'appliquer à la craie ou à la céruse pour former des laques de prix.

TRONA. (Voyez NATRUM).

TRUFFE.

Latin, TUBERA; — anglais, TRUFFLES; — allemand, TRÜFFELN; — espagnol, CRIADILLAS DE TIERRA, TURMAS DE TIERRA, TRUFAS; — portugais, TORTULHOS, THUBARAS DA TERRA; — italien, TARTUFFI.

La **truffe** ou *gland de terre* est une plante de la *Cryptogamie des fungus* de Linné. Elle naît et croît sous la terre sans racine et offre l'aspect d'un corps rond, tuberculeux et solide, d'une grosseur qui varie depuis celle d'une cerise jusqu'à celle d'une pomme de terre. On la trouve dans les forêts de chênes et de châtaigners, ainsi que dans les terres sèches et sablonneuses de l'Italie et du Midi. On les cherche en Italie à l'aide des chiens et en France à l'aide des truies.

Les plus estimées nous viennent du département de la Dordogne, près Sarlat, et du département de la Drôme, près Romans. Elles ont une pellicule fine et d'un noir foncé, une forme arrondie et régulière, un parfum suave et une saveur agréable. Les supérieures proviennent du Périgord. Celles du Bas-Dauphiné sont presques toujours mélangées de tubercules musqués qui ne conviennent pas à tous les consommateurs.

En général, les truffes subissent plusieurs variétés de couleurs

dans leur croissance. A leur naissance, elles sont blanches et sans parfum ; elles noircissent en se parfumant par degrés.

Les truffes du Piémont ont moins de parfum que celles du Périgord. Elles possèdent des vertus aphrosidiaques et ne se mangent guère qu'en salade et à l'huile. Les qualités précédentes se mettent en farcis ou entières dans le corps des volailles.

On doit les choisir rondes, sans tubercules adhérentes ni cavités, d'une peau fine non chagrinée, d'une couleur noire et d'une odeur forte et suave. La truffe de Chinon a un parfum qui diminue beaucoup dès qu'elle est recueillie ; elle a peu d'amateurs.

TRUIE, femelle du porc. (Voyez COCHON).

TRUITE, poisson de l'ordre des abdominaux, c'est-à-dire dont les nageoires sont situées sous l'abdomen. Il habite les rivières et les lacs situés dans les montagnes ou les embouchures des rivières. La Béthune, rivière de France, en fournit immensément, ainsi que l'Aa, les Vosges, la Meurthe, la Haute-Marne et la Haute-Saône. C'est l'aliment d'un commerce très-important.

Cet animal est de dimensions diverses, et pèse depuis 1 jusqu'à 15 kilogr. On nomme *truites saumonées*, celles qui ont la chair rosée ; elles sont alors très-estimées et se vendent à un prix élevé. C'est un aliment renommé et de facile digestion.

TUBÉREUSE.

Latin, HYACINTUS INDICUS, RADICE TUBEROSA ; — anglais, TUBEROSA ; — allemand, TUBEROZE ; — espagnol, VARA DE JESE.

La **tubéreuse** est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné et de la famille des liliacées de Tournefort. Elle pousse une tige à la hauteur de plus de 1 m., grosse, ronde, lisse, nue, ferme et creuse en dedans. Ses feuilles radicales sont longues de 15 c., étroites, épaisses, charnues, vertes, luisantes et lisses. Ses fleurs, situées à ses sommités, sont disposées en lis blancs, d'une odeur suave. Sa racine est tubéreuse.

On cultive ce végétal dans les jardins. Il est originaire des Indes et a été propagé dans toute l'Europe. Les parfumeurs composent avec sa fleur un alcool odorant, nommé *essence de tubéreuses;* on en fabrique beaucoup à Cette, à Montpellier et à Grasse.

TUE-CHIEN. (Voyez COLCHIQUE).

TUE-LOUP. (Voyez ACONIT et NOIX VOMIQUE).

TUE-MOUCHE. (Voyez COBALT).

TUE-RAT. (Voyez ARSENIC).

TUF, mot qui a deux acceptions. La première, adoptée par les agriculteurs, comprend le sol sur lequel repose la terre végétale de la campagne. La seconde, adoptée par les minéralogistes, comprend les masses calcaires concrétionnées ou les couches volcaniques produites par des éruptions boueuses, entraînées par la mer ou formées par l'agglutination des cendres ou des sables volcaniques que les eaux pénètrent. Ce dernier corps se nomme *tuf volcanique* ou *peperino*. On l'utilise daus la construction des édifices et l'on en fait des tables.

TUILES FAITIÈRES. (Voyez BRIQUES).

TULIPE.

Latin, TULIPA; — anglais, TULIP; — allemand, TULIPANE, TULPE; — espagnol, TULIPA, TULIPAN; — portugais, TULIPA, TOLIPA; — italien, TULIPANO.

La **tulipe** est une plante de l'*Hexandrie monogynie* de Linné et de la famille des liliacées de Tournefort. Elle est originaire du Levant et a été apportée en France et dans toute l'Europe, où on la cultive dans les jardins. On en distingue douze espèces. Les Hollandais en furent fanatiques et lui donnèrent des valeurs excessives.

Ce végétal n'est point utilisé en médecine.

TUNA. (Voyez FIGUIER D'INDE).

TUNGSTATE CALCAIRE ou *tungsteen*, pierre calcaire ou mine du métal tungstène. Elle a une apparence spathique et on l'a long-temps confondue avec la mine d'étain blanc, sous le nom impropre de *cristaux d'étain blanc*. A la flamme d'un chalumeau, elle décrépite et ne se fond pas. Elle se combine à la soude avec effervescence et se dissout en partie dans les phosphates. Elle donne au verre une belle couleur bleue et se dissout dans le borate de soude. On trouve ce métal à Bipsberg, à Ridderhitta, à Marienberg, à Altemberg en Saxe et à Sauberg près d'Ehrenfriedersdorff.

TUNGSTÈNE, métal placé au rang des métaux acidifiables et cassants. Il est blanc, grisâtre et d'une extrême dureté. Son in-

fusibilité, sa friabilité et sa rareté le rendent peu propre aux arts.

TURBITH.

Latin, CONVOLVULUS TURPETHUM ; — anglais et allemand, TURBITH ; — espagnol, TURBITH RAIZ ; — portugais, TURBIT ; — italien, TURBITO.

TURBITH VÉGÉTAL.	TURBITH BATARD.
— BLANC.	— MINÉRAL.

Le **turbith végétal** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la famille des convolvulacées. C'est une espèce de liseron qui croît dans les Indes-Orientales et principalement à Ceylan et dans le Malabar. Ses racines sont cylindriques et nous arrivent en fragments de 10 à 15 centim., d'un diamètre de 15 à 20 millim. et d'un extérieur gris cendré ou rougeâtre. Leur intérieur est blanc sale, compacte et composé de fibres parallèles, longitudinales et renfermant une résine jaune. Leur coupe transversale offre des trous ronds et apparents. Elles sont inodores, âcres, nauséeuses et sont un purgatif drastique très-violent. On s'en sert pour combattre la goutte et l'hydropisie, et on en extrait de la résine à l'aide de l'alcool. Ce corps entre dans la composition de l'électuaire diaphoénic, du bain laxatif de citron, du diacarthame, des pilules cochées et de l'onguent darthanita.

Turbith blanc. (Voyez GLOBULAIRE et ALYPUM).

Turbith bâtard. (Voyez TAPSIE).

Turbith minéral.

Latin, TURPETHUM MINERALIA ; — anglais, MINERAL TURBITH ; — allemand, DER MINÉRALISCHE TURBIT ; — espagnol, TURBIT MINERAL ; — italien, TURBITO MINERALE.

(Voyez SULFATE DE MERCURE).

TURBOT.

Latin, RHOMBUS ; — anglais, TURBOT ; — allemand, STEINBUTT ; — espagnol, RODABALO.

Le **turbot**, *rhombe, rombo* ou *bertoneau*, est un poisson de mer que l'on rencontre en quantité dans l'Océan et dans la Méditerranée, sur les côtes de la Charente-Inférieure, de la Flandre, de l'Artois, de la Picardie et de la Normandie. On en fait

une pêche abondante et l'on en distingue deux espèces : le franc et le barbu.

Le premier est rond, plat et a jusqu'à 4 mètres de circonférence. Le barbu est ovale, du volume du précédent, charnu et épais. La délicatesse de ce poisson le fait rechercher par la gastronomie; on le mange à l'état frais et bouilli. On le transporte à d'assez grandes distances sans altérer sa forme.

TURQUETTE ou *herniole (herniaria glabra),* plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la quinzième classe (fleurs staminées) de Tournefort. Elle pousse des tiges petites, noueuses, étendues, rampantes et enlacées les unes dans les autres; ses feuilles sont petites, vert jaunâtre et âcres; il s'élève d'entr'elles de petites fleurs staminées, auxquelles succèdent des capsules oblongues, cannelées et remplies de graines; sa racine est petite.

Ce végétal croît en Espagne, dans le Levant, près de Narbonne et dans les lieux secs. Il est apéritif.

Il en existe une espèce, dite *herniaria erecta,* qui ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle est velue. Elle a les mêmes propriétés.

TURNEPS. (Voyez RAVE).

TURQUOISE.

Latin, TURCOSA ; — anglais, TURKOIS ; — allemand, TURKIS ; — espagnol, TURQUESA ; — portugais, TURQUEZA ; — italien, TURCHINA, TURCHEZA ; — hollandais, TURKOIS ; — suédois, TURKOS ; — russe, BIRUSA.

La **turquoise** est une pierre précieuse bleue, opaque ou verdâtre. Les lapidaires en distinguent deux espèces : les orientales et les occidentales, ou les turquoises de vieille ou de nouvelle roche.

Les turquoises orientales ou de vieille roche sont pierreuses et recherchées. Elles sont dures, insolubles dans les acides concentrés, résistent à l'action du chalumeau et conservent leur teinte bleue. Elles se rencontrent en filons et en masses dans les gerçures des montagnes peu élevées, en Perse, en Turquie, dans l'Inde, en Russie et en Hongrie.

Les turquoises occidentales sont osseuses, tendres et d'une couleur bleue moins agréable. Elles contiennent des taches blan-

ches ou des veines semblables à de l'ivoire. Le temps les altère et les verdit. On les fait revenir au bleu en les trempant dans l'oxyde de cuivre préparé; on les nomme alors *turquoises baignées*. Elles sont peu estimées, se dissolvent sans résistance dans les acides concentrés et fondent au chalumeau. On les trouve dans les les mêmes contrées que les précédentes, ainsi qu'en France, en Espagne et en Portugal.

Ces pierres se taillent en gouttes rondes ou ovales et jamais en facettes ni en cabochons. On y parvient avec une roue en plomb humectée d'eau; on les polit avec une roue en bois. Les grosses turquoises se vendent à la pièce. Leur prix varie suivant leur mérite. Le musée de Londres en possède une de 3 décim. de long sur 15 centim. de large et 5 centim. d'épaisseur. A Venise figure un petit bassin de turquoise d'un seul morceau. A Paris, enfin, on remarque une main de femme trouvée à Clamecy (Nièvre) qui présente les nuances des turquoises osseuses ou de nouvelle roche.

La Russie s'est emparée du commerce des turquoises.

TUSSILAGE.

Latin, TUSSILAGO; — anglais, COLTS FOOT; — allemand, HUFLATTICH; — espagnol, TUSILAGO, UÑA DE ASNO, FARFARA, TARAJACO; — portugais, TUSILAGEM, UNHA DE CAVALLO; — italien, FARFARO, TUSSILAGGINE.

Le **tussilage** ou *pas d'âne* est une plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné et de la quatorzième classe (radiées) de Tournefort. Elle pousse des tiges qui soutiennent une fleur qui s'épanouit au printemps avant que les feuilles paraissent; elle est belle, ronde, radiée et jaune; ses semences sont aigretées; ses feuilles, qui partent de sa racine, sont longues, larges, anguleuses, rondes, vertes en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous; sa racine est longue, blanchâtre et traçante.

Ce végétal croît dans les lieux humides. Ses feuilles sont estimées dans les maladies scrofuleuses et ses fleurs sont bonnes pour la toux et les maladies de poitrine.

TUSSILAGINE ou *pétasite (tussilago petasites)*, plante de la *Syngénésie polygamie* de Linné et de la douzième classe (flos-

culeuses) de Tournefort. On en distingue deux espèces : la majeure et la mineure.

La première pousse des tiges grosses, creuses et lanugineuses, qui s'élèvent à 3 et 4 déc ; elles sont revêtues de feuilles étroites, pointues et portent des fleurs à fleurons disposées en bouquets purpurins ; elles paraissent avant les feuilles radicales et se flétrissent en peu de temps ; il leur succède des semences garnies d'une aigrette. L'acte de la végétation étant accompli, la tige tombe et la plante jette des feuilles grandes, amples, rondes, dentelées, d'un vert brun en dessus et attachées chacune à un pétiole gros, rond, charnu et long de 5 décim. environ ; elles ont une forme de chapeau renversé ou de gros champignons. Leur suc retourne à la racine par une oscillation descendante. La racine est grosse, longue, noire en dehors, blanche en dedans, amère et âcre.

La pétasite mineure est petite et à fleur blanche. Sa végétation se comporte comme celle de la précédente ; ses feuilles radicales sont anguleuses, blanchâtres, cotonneuses en dessous et attachées à des pétioles blancs qui partent de la racine ; celle-ci est longue, traçante, nouée, rougeâtre, aromatique, âcre et amère.

Ces deux espèces croissent dans les lieux humides. On se sert de leurs racines en décoction comme expectorantes et diaphorétiques. On les emploie aussi dans les maladies de poitrine.

TUTHIE.

Latin, TUTHIA, SPODIUM GRŒCORUM ; — anglais, TUTY, TUTTY, SPODE : — allemand, NICHT, TUTIA, OFENBRUCH, TUZIE ; — espagnol, POMPHOLIX, PONFULIS, TUTIA, ATUTIA ; — portugais, VERDE, FAICE OU FLOR DE COBRE, TUTIA, FULIGEM METALICA ; — italien, FULGUIE DI METALLI, POMIFOLIGE.

La **tuthie,** *cadmie des fourneaux, spode en grappes* ou *cendres de bronze pompholix*, est une substance qui provient de la calcination d'une pierre calaminaire, combinée avec le cuivre. Elle diffère de la tuthie des anciens, qui n'était qu'une calcination de cuivre pur. Le cuivre s'établit sur les barres de fer placées sur les fourneaux et forme des croûtes dures que l'on fait tomber en écorces longues et épaisses. Elles sont sonores, unies

intérieurement, cendrées, jaunâtres ou bleuâtres et hérissées de grains rudes au toucher. (Voyez OXYDE DE ZINC).

On place ce corps parmi les remèdes les plus énergiques contre l'ophtalmie. Il dessèche et déterge sans accident. On le prescrit heureusement dans les ulcères de la cornée et des paupières et dans les démangeaisons des yeux.

TYMBRE-THYMBRA, plante de la *Didynamie gymnospermie* de Linné et de la quatrième classe de Tournefort. Elle pousse plusieurs tiges rameuses, carrées et couvertes d'un duvet rude et purpurin; ses fleurs et ses semences sont verticillées autour des tiges et des branches; sa racine est dure et ligneuse. Ce végétal a une odeur agréable qui rappelle celle de la sariette. Sa saveur est âcre. Il est originaire de Crète et de Tripoli. On le cultive dans les jardins. Il est nerval, stimulant, emménagogue, stomachique et aphrodisiaque. On en fait usage en infusion théiforme.

TYROMORPHITE, pierre figurée imitant un morceau de fromage.

TYSSAVOYANA. (Voyez GARANCE).

U

ULA, arbrisseau grimpant qui vient sur la côte du Malabar et dont le fruit contient une graine que l'on mange.

ULMINE, principe immédiat de végétaux qui croissent en Sicile, tels que les ormes noirs. Cette substance est solide, inodore, insipide, noire, luisante, insoluble dans l'eau froide et peu soluble dans l'eau bouillante. L'alcool et l'acide sulfurique la dissolvent en grande partie; elle rougit sensiblement le tournesol. M. Braconot l'a trouvée dans la tourbe et Berzélius croit qu'elle se rencontre dans toutes les écorces. Elle offre peu d'intérêt à la thérapeutique et aux arts.

UMARI, arbre de la *Diadelphie décandrie* de Linné et de la famille des légumineuses. On en distingue trois espèces dans l'Amérique méridionale et aux Antilles : l'*umari épineux*, l'*umari sans épines* et l'*umari superbe*. Le premier a le tronc et les branches couvertes de fortes épines; ses fleurs exhalent une odeur forte et désagréable ; ses fruits, nommés à Saint-Domingue *pois palmistes*, sont vert pâle, doux et contiennent une amande que l'on mange avec la viande et le poisson, en guise de pain. Son écorce s'emploie comme fébrifuge. On le nomme aussi *quinquina*. Les deux autres genres diffèrent peu de celui-ci.

UMKI, arbrisseau de la Chine dont les feuilles ressemblent à celles du myrthe. Sa capsule est hexagone, ailée sur les angles et allongée de manière à former une couronne. Ses fleurs sont roses, blanches et à six pétales. On tire de ses fruits une teinture écarlate.

UNTA, soude composée au Pérou avec les cendres du quinquina. Les Indiens s'en alimentent huit jours en la mélangeant avec le coca, ce qui les met à même d'entreprendre des voyages dans l'intérieur des terres sans autres provisions que ces deux substances. On en forme un pinang qu'ils tiennent constamment dans la bouche. D'après les voyageurs, ce corps a la propriété d'atténuer pendant huit jours les besoins naturels.

UPAS, *upas-antaire, bubon-upas* ou *spo*, arbre de Java, célèbre par le poison actif qu'il renferme. Ses feuilles sont alternes, ovales, cordiformes, coriaces, rudes au toucher et légèrement velues ; ses fleurs sont solitaires et axillaires. Il forme un genre particulier dans la *Monoécie polyandrie* et dans la famille des orties. Il porte un réceptacle renversé en forme de champignon, des étamines séparées par des écailles, un ovaire surmonté de deux styles divergents et une semence. Il découle de son tronc un suc visqueux, jaunâtre et amer, qui, mêlé aux aliments ou introduit dans le sang par l'absorption de la peau ou par une blessure, cause une mort prompte.

URANE ou *uranium*, métal peu répandu dans la nature, qui n'est connu que depuis 1798. On n'a pu l'obtenir encore parfaitement pur. Il fut découvert par Klaproth dans un minéral appelé *pech-blende*, qui se trouve dans la mine de George Wagsfort, à Jehan-Georgenstal. Il y est à l'état de phosphate et

d'oxyde. Il est solide, brillant, cassant, gris foncé et se laisse entamer par la lime et le couteau. Il se ramollit à peine au feu de forge. Il n'a aucun emploi.

URANITE, mine d'urane oxydulée. Ce minéral est brun, noirâtre et feuilleté. Il contient 86 p. 100 d'urane pur.

URANOCHRE, variété de mine d'urane oxydée, à laquelle les anciens donnaient les noms de *cuivre corné*, de *bismuth micacé* et de *calcholite*. Ce corps est soluble dans l'acide nitrique sans effervescence. On le trouve en Hongrie et en Saxe. Il est fragile et cristallise en trapèzes.

URATES, sels résultant de la combinaison de l'acide urique avec les bases salifiables; ils sont presque tous insolubles et à peine connus. On s'en sert pour former des engrais, en les introduisant dans du plâtre ou du carbonate de chaux; ils sont peu usités.

URÉE, substance découverte en 1773, par Rouelle. Elle fut étudiée par Fourcroy et Vauquelin, à qui nous devons la connaissance de ses propriétés. C'est la matière première de l'urine; elle lui donne ses caractères essentiels, tels que l'odeur et la saveur. Elle est fétide, alliacée et adhère au vase qui la contient. Sa ténacité la rend difficile à couper; elle est dure, grenue, consistante et molle à sa surface; elle absorbe l'humidité de l'air; sa saveur est âcre, piquante et désagréable. Traitée par l'acide nitrique et obtenue pure, elle est cristalline, transparente et inodore; elle est plus pesante que l'eau et sans action sur les couleurs végétales.

URINE, liquide secrété par les reins, qu'on peut considérer comme une réunion ou confusion des humeurs animales. D'après les analyses, on en obtient douze à seize substances différentes. On peut utiliser ce corps dans la fabrication de l'ammoniaque, de l'alun, dans le lavage des laines et dans la préparation de quelques engrais. La teinture en obtient de grands avantages. Les fabricants d'orseille en emploient aussi beaucoup.

USNÉE, espèce de lichen. (Voyez MOUSSE D'ARBRE).

USNÉE HUMAINE *(usnea humana)*, lichens qui croissent sur les crânes des cadavres exposés à l'air. On a long-temps attribué à l'usnée humaine des vertus particulières, erreurs dont on est revenu. On en trouve beaucoup en Angleterre, en Irlande

et en Espagne. On lui accorde des vertus astringentes contre les hémorragies.

USNÉE DES PLANTES. (Voyez NOSTOC et MOUSSES).

UVETTE, plante de la *Dioécie monadelphie* de Linné, dont il existe six espèces. La plus commune est l'*uvette d'Europe* qui se trouve dans le Midi, sur le bord de la mer. On mange ses fruits qui sont très-doux. Elle est dépourvue de feuilles et ses rameaux sont cylindriques, striés, noueux, articulés, disposés en verticilles ou opposés et engaînés dans une membrane bifide d'où sortent des pédoncules à une ou plusieurs fleurs.

V

VAATRIMON, citron énorme de l'île de Madagascar, dont on fait confire l'écorce dans du sucre.

VACCINIÉES, famille de plantes établie pour placer le genre airelle, qui n'a pas rigoureusement le caractère des bicornes. (Voyez AIRELLE).

VACHE.

Latin, VACCA; — anglais, cow; — allemand, KUH; — espagnol, VACA; — portugais, VACCA, VACA; — italien, VACA; — hollandais, KOCIEN; — danois, KOÏR; — suédois, KOR; — polonais, KROWY; — russe, KOROWII.

VACHE EN SUIF ET EN GRAIN.	VACHE DURE.
— D'ANGLETERRE.	— MARINE.
— GRISE OU GRASSE.	— DE RUSSIE.
— VACHE BLANCHE EN HUILE.	

La **vache** est une bête à cornes, femelle du taureau; elle donne naissance à des petits dont le mâle se nomme *veau (vitulus)* et la femelle *génisse (vitula)*. C'est un des animaux les plus utiles et ses produits sont tous utilisés comme aliments ou dans les industries du corroyeur, du fabricant de chandelles, du tourneur, du distillateur, du pharmacien, etc. Le principal rapport d'une vache est son lait; il est quelques signes qui peuvent indiquer qu'une vache est bonne laitière. On doit donner la préférence à une bonne conformation et à l'ampleur du pis. L'espèce dite *bretonne* jouit d'une grande renommée. On appelle *vache*, dans le commerce, la peau de cet animal préparée.

La **vache en suif et en grain** est un cuir de vache dont on se sert pour faire des harnais propres et apparents.

La **vache d'Angleterre** est le même cuir préparé avec les meilleures peaux de vache ou de bœuf.

La **vache grise ou grasse** est le cuir inférieur dont on

fait des malles, des soufflets, des tuyaux de pompe et des ouvrages qui n'exigent que de la force et de la souplesse.

La **vache blanche en huile** est une sorte de cuir passé au dégras qui sert à faire des souliers.

La **vache dure** est un cuir de vache passé au suif du côté de la fleur, sans huile ni suif du côté de la chair. On lui donne une couleur noire. Il sert aux ceinturiers.

La **vache de Russie** est une peau apprêtée d'une manière particulière qui nous est inconnue et que les Russes nomment *youft*. Les meilleures sont appelées *jaroflavol* et sont ordinairement rouges.

Le lait de vache est humectant, pectoral, émollient, restaurant et adoucit les humeurs âcres. Sa graisse ramollit et résout. Son urine fut en grande vogue en 1707 pour combattre les rhumatismes, la goutte, l'hydropisie et les vapeurs; on la distille pour former un liquide purgatif, nommé *eau de mille fleurs*. Sa fiente est utilisée comme résolutive, anodine et rafraîchissante; on la distille au bain-marie pour en retirer aussi la même eau.

Vache-marine. (Voyez LAMANTIN).

VALANÈDE ou *vélanède*, petite coupe ou calice dans lequel est engagé le fruit du chêne appelé *gland*. On vend ce produit aux corroyeurs et aux teinturirs. Il contient moins de tannin que les avélanèdes. (Voyez ce mot).

VALÉRIANE.

Latin, VALERIANA; — anglais, VALERIAN; — allemand, BALDRIAN; — espagnol, portugais et italien, VALERIANA.

VALÉRIANE OFFICINALE.	VALÉRIANE AQUATIQUE.
— SAUVAGE PETITE.	— GRECQUE.

La **valériane officinale** *(valeriana officinalis)* est une plante de la *Triandrie monogynie* de Linné et de la deuxième classe (infundibuliformes) de Tournefort. Elle pousse des tiges de 1 m. environ, grêles, rondes, creuses, rameuses et garnies de feuilles opposées, entières ou découpées. Ses fleurs, qui naissent en bouquets au haut des branches, forment une girandole blanche ou purpurine; leur odeur est suave et s'approche de celle du jasmin; chacune a l'air d'un entonnoir découpé en cinq parties. Son fruit est une semence aplatie, longue et aigretée. Ses

racines sont ridées en dehors et attachées à la terre par de grosses fibres ; elles sont jaunâtres, brunes, odorantes, amères et aromatiques. Cette plante est cultivée dans les jardins.

La **valériane sauvage petite** *(valeriana silvestris magna aquatica)* pousse des tiges de 1 à 2 m., droites, grêles, fistuleuses, cannelées et velues. Ses feuilles sont semblables à celles de la précédente, mais divisées, vertes, dentelées à leurs bords et velues en dessous. Sa racine est fibreuse, blanchâtre et aromatique. Elle croît dans les bois et dans les lieux humides.

La **valériane aquatique** *(valeriana minor pratensis sive aquatica phu parvum)* pousse une tige anguleuse, grêle, rayée et creuse. Ses feuilles sont opposées et découpées jusqu'à leur base. Ses fleurs et ses semences sont petites. Ses racines sont menues, rampantes, blanchâtres, garnies de fibres, aromatiques et amères. Elle croît dans les marais et dans les lieux humides.

On se sert des racines de l'officinale comme anti-spasmodiques, narcotiques, anthelmintiques, emménagogues et diurétiques ; on les emploie dans les convulsions épileptiques, dans l'hystérie, l'hypocondrie, l'hœmoptysie et les maladies vermineuses. On devra préférer les plus odorantes.

La **valériane grecque** *(polemonium cæruleum, valeriana græca)* est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la deuxième classe de Tournefort. Elle pousse des feuilles longues de 3 centim., larges de 15 millim. et pointues ; elles sont rangées par paires au nombre de dix à douze et terminées par trois nerfs. Il s'élève d'entr'elles des tiges de 6 à 7 décim., rondes, cannelées, velues, vides, rameuses et revêtues de feuilles éloignées, qui portent à leurs sommités des fleurs en entonnoirs à cinq parties, bleues, brillantes, blanches et attachées à des pédicules courts et menus. Ses fruits forment des coques qui s'ouvrent en mûrissant, et qui sont divisées en trois loges remplies de semences oblongues, menues et noires. Ses racines sont fibreuses, blanchâtres et traçantes.

Ce végétal a une saveur visqueuse et amère. On le cultive dans les jardins. Il est vulnéraire et apéritif. On en fait peu d'usage en médecine.

VALÉRIANELLE. (Voyez MACHE).

VALLISNERE, plante de la *Dioécie diandrie* de Linné dont

on distingue six espèces. La plus connue est la vallisnère en spirale, qui vient sous l'eau, principalement en Asie, où elle couvre le fond des rivières. Sa fleur se détache de sa racine lors de la fécondation et va s'épanouir à la surface de l'eau, au moyen d'une hampe en spirale qui l'élève ou la retire à mesure que l'eau monte ou descend.

VAMPI, arbre à écorce striée et variqueuse de la *Décandrie monogynie* de Linné et de la famille des orangers. Son port majestueux et ses fleurs odorantes le font cultiver par les Chinois autour de leurs maisons. Son fruit est excellent, sa pulpe est blanche et son écorce jaune et lactescente.

VANILLE.

Latin, VANILLA; — anglais, VANILLA, VENELLO, VINELLOE, VANILLE BEANS: — allemand, VANILJE, VANILLE; — espagnol, VAYNILLA, VAINICA, VANNILLA, BAUNILLA, — portugais, VAINILHA, BAONILHA; — italien, VAINIGLIA; — hollandais, BANILJE; — danois, VANILLER; — russe, BANILA; — mexicain, TLIXOCHITL; — indien, MACASUBIL.

VANILLE 1re QUALITÉ.	VANILLE RONDE.
— 2me QUALITÉ.	— SACATE.
— 3me QUALITÉ.	— RESACATE.
— 4me QUALITÉ.	VANILLON.
— 5me QUALITÉ.	

La **vanille** est le fruit du vaniller, arbuste de la *Gynandrie dyandrie* de Linné et de la famille des orchidées de Jussius. Cet arbuste n'est connu des Européens que depuis 1721, époque où le père Ignatio, de Santa-Theresa de Jésus, carme déchaussé, arriva de Cadix après être resté nombre d'années dans la Nouvelle-Espagne. Il donna sur ce végétal des descriptions exactes qui ont été confirmées par des naturalistes recommandables. Le vaniller est souple, grimpant et presque parasite. Sa tige est armée de petites radicales qui s'attachent à l'écorce des arbres voisins; elle est verdâtre, charnue, cylindrique, noueuse et sarmenteuse comme celle de la vigne; à une certaine hauteur, elle se divise en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont longues et charnues. Sa fleur varie selon le climat; au Mexique, elle est rouge, et à Saint-Domingue, blanche; l'ovaire qui la soutient est

long, cylindrique, charnu, vert et tordu ; il devient un fruit long de 10 à 25 centim., charnu, pulpeux, cylindrique, vert, et jaune quand il est mûr ; il est garni à l'intérieur de graines extrêmement petites. Ce fruit se nomme *vanille*, et les Mexicains le préparent pour lui conserver son parfum et sa couleur que l'on recherche. Les contrées qui fournissent ce produit sont le Brésil, la Nouvelle-Grenade, le Mexique, les côtes de Caracas et le Pérou. On en trouve aussi à Cayenne dans les lieux humides. Les premières qualités nous viennent de Mexico et de Tampico.

On garde avec soin le secret de cette culture et des préparations qu'on fait subir à ce produit. Les Espagnols des grandes villes sont fort iguorants là-dessus.

Depuis quelques années cependant, les immenses quantités de vanille que l'on reçoit prouvent que cette culture a pris un très-grand développement et que les préparations en sont mieux soignées.

On cueille les gousses de vanille dès qu'elles sont jaunes ou brunes, ce qui arrive vers la fin de septembre ; on les fait sécher au soleil en les suspendant 15 à 20 jours ; on aide cette évaporation en les pressant entre les doigts deux et trois fois par jour. Cette dessiccation n'est pas toujours facile et la rareté des beaux produits se fait toujours remarquer, tandis que les qualités ordinaires sont abondantes.

Si on laisse la vanille mûre sur la plante, la gousse s'ouvre et il en découle une liqueur balsamique, noire et odorante, qui se condense en baume qu'on ramasse avec soin dans de petits vases de terre, au dire des voyageurs. On s'en sert pour réparer les vanilles défectueuses. Les gousses d'où l'on extrait ce liquide sont cueillies et vendues à vil prix à des colporteurs, qui les introduisent dans des paquets de bonne vanille pour tromper les acheteurs.

Les Espagnols distinguent trois sortes de vanilles : la pompona bova, enflée ou bouffie, dont les gousses sont grosses et courtes ; la laye légitime ou marchande, dont les gousses sont longues, et la simarona ou bâtarde. Ce produit se vend au millier de gousses.

En France, on donne la préférence aux vanilles dont les gousses sont longues de 20 à 25 centim. sur une circonférence de 3 centim., et qui sont brunes, rosées, onctueuses, souples, plei-

nes de graines et couvertes d'une efflorescence brillante et argentine, en forme d'aiguilles allongées, dites *givrures*. Ces cristaux sont formés par un sel essentiel qui existe dans ce fruit. L'odeur des vanilles *première qualité* doit être franche et balsamique. Cinquante gousses de vanille, formées en masses, doivent peser 2 à 3 hectogr. Chaque paquet est retenu par un lien d'abaca fin, chanvre en usage au Mexique.

La **vanille de 2me qualité** doit avoir la couleur de celle qui précède et les autres qualités décrites, mais à un degré inférieur. Ses gousses ont 18 à 20 cent. de longueur et ses masses pèsent 250 grammes.

La **vanille de 3me qualité** diffère des précédentes par sa longueur, qui ne doit pas être moindre de 15 à 19 centim. Sa masse doit peser 200 grammes environ.

La **vanille de 4me qualité,** dite *sacate,* est la plus courte des vanilles et varie de 10 à 15 cent. de longueur. Ses masses sont réunies par deux liens et pèsent 90 à 120 grammes.

La **vanille de 5me qualité** ou *resacate* comprend les vanilles refendues de toutes longueurs et celles qui ont rendu leur suc balsamique. On en forme des masses d'un nombre indéterminé de gousses et on les lie avec deux liens. On préférera les plus odorantes et les moins refendues.

Ces cinq espèces de vanilles forment l'ensemble des gousses du commerce. Celles que l'on cueille près de terre sont longues et diminuent jusqu'aux sommités du vaniller ; aussi remarque-t-on dans les parties de vanilles assorties trois à quatre nuances et autant de longueurs.

La **vanille ronde** présente des gousses cylindriques, rouilleuses et rembrunies, avec des nervures longitudinales, saillantes, dures, rudes au toucher, peu souples et peu onctueuses. Leur odeur est peu agréable et un peu sauvage. Cette vanille est cueillie sur les vanillers sauvages. Elle givre comme la plate, mais sa givrure est carrée et jamais en aiguilles allongées. On la classe comme celle-ci par sa longueur et le poids de ses masses.

Les vanilles plates ou rondes nous parviennent en boîtes de ferblanc de 17 à 18 kilogr. net et d'une longueur égale à celle de la vanille qu'elle contient. On accorde la tare réelle.

La consommation de ce produit se répand en Europe d'une

manière extraordinaire. Les habitants du nord l'emploient depuis peu ; celles qui nous arrivent trouvent un débouché prompt et facile, malgré une valeur élevée qui va de 100 à 125 fr. le demi-kilogr. Les vanilles inférieures n'ont de valeur que tout autant qu'il leur reste du parfum.

Lorsqu'on achète de la vanille, on doit s'assurer que les masses sont composées de gousses saines et en contiennent réellement cinquante de la même longueur, n'ayant pas été refaites ; on le reconnaît par le fin bout des gousses qui se présente en dehors. Il faut en outre se convaincre que le parfum n'est pas superficiel ni produit par une dissolution de benjoin. La souplesse doit être vérifiée. On givre souvent les vanilles en les saupoudrant de sels étrangers à cette substance, ce qui trompe l'œil le plus exercé ; à l'inspection du goût, on s'aperçoit de cette supercherie.

La bonne vanille est stimulante, stomachique et nervale. On l'associe au chocolat pour le rendre de facile digestion. Les confiseurs et les liquoristes en parfument leurs confitures et leurs liqueurs, ainsi que les cafetiers et les pâtissiers qui l'utilisent avec succès.

Vanille sacate. (Voyez VANILLE DE 4me QUALITÉ).

Vanille resacate. (Voyez VANILLE DE 5me QUALITÉ).

Vanillons.

VANILLON DU MEXIQUE.	VANILLON DE CAYENNE.
— DU BRÉSIL.	— DES ANTILLES.

Le **vanillon** est le fruit du vaniller sauvage que l'on rencontre dans quelques forêts du Pérou, du Mexique, des Antilles et du Brésil.

Le commerce en distingue quatre espèces : celui du Mexique, celui du Brésil, celui de Cayenne et celui des Antilles.

Le premier est en gousses plates de 3 centim. de large sur une longueur de 15 à 25 centim. Sa couleur est très-noire, son onctuosité extrême, son odeur suave et très-agréable. On l'emploie en parfumerie pour parfumer les pommades et les cosmétiques.

Celui du Brésil est en gousses semblables, mais moins longues,

moins larges, moins onctueuses et moins noires. Leur odeur est fort agréable. On l'emploie aux mêmes usages.

Celui de Cayenne est en gousses triangulaires d'une longueur de 10 à 15 centim. et d'une couleur rouilleuse. Il est peu onctueux et casse quand on le plie. Il est garni intérieurement de petites semences noires, enveloppées d'un suc sombre.

Celui des Antilles a l'apparence de la vanille ronde, mais ses extrémités sont pointues et retournées. Sa couleur est rembrunie extérieurement et il est garni de graines ; son odeur se rapproche de celle de la vanille et on l'emploie à aromatiser le chocolat.

Les vanillons sont peu estimés dans le commerce.

VANEAU *(vanellus)*, oiseau du genre des échassiers longirostres, à bec long et faible et haut monté sur son torse. Il est gros comme un pigeon et a les pieds et la poitrine noirs. Sa tête est surmontée d'un panache incliné. Il se nourrit d'insectes et se trouve aux environs des lacs et des rivières. Sa chair et ses œufs sont recherchés par les gastronomes.

VARAIRE. (Voyez ELLÉBORE).

VARECH.

Latin, FUCUS MARINUS ; — anglais, SEAWEED ; — allemand, MEERGRAS ; — espagnol, portugais et italien, ALGA.

Le **varech** ou *vareck* est une plante de la *Cryptogamie des algues* de Linné, qui croît sur les rivages de la mer. On la fait sécher et on la brûle pour obtenir ses cendres dont on fabrique une soude carbonatée qui porte son nom. Les verriers en font une grande consommation. Elle sert d'engrais et de chauffage. On la mêle aux fourrages des bestiaux.

VARIOLITE DU DRAC, roche cornéenne grise ou brune, à globules calcaires. Elle a pour base un granit feuilleté et on la trouve dans le Drac et sur les montagnes des Pyrénées et des Alpes.

On nomme aussi *variolite de la Durance* cette même roche cornée, dure, noire et en forme de galets.

VAUQUELINE, nom donné par MM. Pelletier et Caventou à la strychnine. (Voyez ce mot).

VEAU.

Latin, VITULUS ; — anglais, CALF ; — allemand, KALB ; — espagnol, TERNERO, BECERRO ; — portugais, BEZERRO ; — italien, VITELLO.

VEAU A CHAIR BLANCHE.
— D'ANGLETERRE.
— A CHAIR GRASSE.
VEAU MARIN.
— PASSÉ AU SUMAC.

Le **veau** est le petit de la vache. Sa chair est blanche, succulente et gélatineuse, surtout lorsqu'il est parvenu à l'âge de six mois et qu'il a été nourri avec du lait et des jaunes d'œufs, comme on le fait à Pontoise. Ses produits sont sa peau, sa chair, sa graisse et sa pressure. En médecine, on en prépare des bouillons. On fait avec ses pieds des gelées et des tablettes alimentaires.

Sous le nom de *veau*, circulent dans le commerce les peaux de ces animaux, qui se distinguent par leur apprêt.

Le **veau à chair blanche** est un cuir passé au suif du côté de la fleur et à l'huile du côté de la chair, puis teint en noir et en couleur plus claire. Il est employé par les cordonniers.

Le **veau d'Angleterre** se prépare dans ce pays et en France depuis nombre d'années. Sa qualité dépend de l'âge du veau et de la manière dont il a été nourri.

Le **veau à chair grasse** est un cuir de veau passé au suif des deux côtés et teint ensuite du côté de la fleur.

Veau marin.

Latin, PHOCA ; — anglais, SEAL, SEADOG ; — allemand, ROBBE ; — espagnol, FOCA, BECERRO MARINO ; — portugais, VITELO, BECERRO, LOBO MARINHO, PHOCA ; — italien, FOCA, VITELLO MARINO, PESCE CANE.

Le **veau marin** ou *phoque* est un animal amphibie qui habite les mers glaciales. Les habitants lui font la chasse pour manger sa chair et obtenir sa graisse qui leur sert d'huile. Ce mammifère se nourrit de poissons et de fucus. Sa peau est couverte d'un poil varié. Il rampe plutôt qu'il ne marche et il a la vie extrêmement tenace.

Sous ce nom, on comprend aussi le lion, l'ours et le loup marin. La peau de ces animaux est recherchée pour faire des outres et des courroies. On en fabrique aussi, après l'avoir passée au tan, des cuirs nommés *cuirs de Russie.*

Le **veau passé au sumac** est un cuir de veau corroyé en noir du côté de la fleur, auquel on a donné avec le sumac une couleur orangée du côté de la chair. Il sert aux ceinturiers.

VÉDASSE. (Voyez POTASSE).

VEILLOTE. (Voyez COLCHIQUE).

VÉLANÈDE. (Voyez AVÉLANÈDE).

VÉLIN.

Latin, VITULINUS, LEVIOR MEMBRANA ; — anglais, VELLUM PAPER; — allemand, VELIN PAPIER, VELIN ; — espagnol, VITELA ; — portugais, PAPEL MUITO NNO, PAPEL VITELA ; — italien, VITELLINA.

Le **vélin**, *francin* ou *parchemin vierge*, est un parchemin préparé avec la peau d'un veau mort-né ou d'un veau de lait. Il passe dans les mains des mégissiers et des parcheminiers, mais ne touche pas à la chaux. — Lille, Bordeaux, Bayeux et Constance en préparent de supérieurs, ainsi que Châteauroux, Strasbourg et Issoudun.

On en distingue trois espèces : le grand, le bâtard et le petit. Le premier doit avoir 15 centim. sur 8 à 10 ; le bâtard, 12 sur 10, et le petit, 10 sur 7. Son prix varie suivant sa grandeur, sa force, son grain et sa blancheur, depuis 6 fr. jusqu'à 15 et 20 francs la pièce.

VELVOTE. (Voyez VÉRONIQUE FEMELLE).

VÉNUS, nom donné au cuivre par les anciens chimistes, à cause de sa tendance à se combiner. (Voyez CUIVRE).

VER DE TERRE. (Voyez LOMBRIC).

VÉRATRINE, alcali organique découvert par MM. Pelletier et Caventou, en 1819, dans la semence de la cévadille *(veratrum sabadilla).* Ils l'ont nommé *acide cévadique.* Il est blanc, inodore, pulvérulent, âcre et énergique. Il est peu usité en médecine. (Voyez ACIDE CÉVADIQUE).

VERDET.

Latin, ÆRUGO, VIRIDE ÆRIS ; — anglais, VERDIGRISE ; — allemand, GRÏENSPAN ; — espagnol, CŒRDENILLO, VERDETE ; — portugais, VERDETE, CARDINILHO ; — italien, VERDERAME ; — hollandais, SPAANSZGROEN ; — danois, SPANSK GRONT ; — suédois, SPANS GRONA ; — polonais, GRYSZPEN ; — russe, JAR.

VERDET EXTRA-SEC.	VERDET HUMIDE.
— SEC.	— CRISTALLISÉ.
— MARCHAND.	

Le **verdet,** *vert-de-gris, acétat ede cuivre* ou *sous-deuto-acétate de cuivre,* est une oxydation du cuivre par l'acide acétique ou par celui que l'on retire des grappes de raisin desséchées et trempées dans un vin rouge trouble, décoloré, aigre et privé de son odeur spiritueuse.

Plusieurs contrées en fabriquent, notamment l'Angleterre, l'Allemagne et la France. Les localités privilégiées chez nous sont Pézenas, Béziers, Montpellier, Aniane ou St-Benoit d'Aniane et le département de l'Hérault. Ses produits sont d'un très-beau vert et il en fait des exportations considérables, s'élevant à plus de 500,000 kilogr. par an.

Les verdets les plus estimés pour leur préparation sont ceux de St-Georges, de St-Drézery et des environs de Montpellier. On fait sécher au soleil les grappes de raisin dès qu'elles sont retirées des pressoirs, en ayant soin de les remuer et de les tenir dans un endroit sec. On les transporte ensuite dans des greniers pour s'en servir aux époques de l'année les plus favorables. Le moment arrivé, on en prend une certaine quantité que l'on plonge dans du vin où on les fait séjourner huit à dix jours. Cette immersion leur fait acquérir le double de leur poids. Cette opération doit se faire dans des endroits frais. Les grappes égouttées sont formées en pelotons de 2 kilogr. que l'on place dans des vases de terre dans lesquels on verse 4 litres de vin environ ; on remue le tout et l'on ferme hermétiquement le vase avec des ronces et de la paille de seigle. La fermentation se développe dans les huit jours qui suivent et on la reconnaît à la chaleur qui se dégage. On retire enfin le contenu des vases et l'on en place une

couche au fond d'une caisse; on la couvre d'une mince feuille de cuivre d'une longueur de 15 cent. sur 10 de largeur environ, chauffée préalablement. On continue à placer alternativement des feuilles et des grappes et l'on finit par ces dernières ; puis on aperçoit sur les plaques des petits points blancs que les ouvriers appellent *cotons*. On les retire alors et on les arrange dans un coin de la cave pendant trois ou quatre jours, ce qui s'appelle *mettre en relais;* on les couvre aussi d'une toile claire imbibée de vinasse. Les plaques de cuivre se chargent alors d'oxyde qu'on retire en les râclant tous les huit jours. Au bout d'un mois, elles finissent par être rongées tout-à-fait. On met en réserve le vert-de-gris, dont on forme des pains ou des boules qui circulent dans le commerce et qu'on fabrique en pétrissant l'oxyde dans de grandes auges avec de la vinasse. On le place ensuite dans des sacs de toile et on l'expose à l'air libre pour le faire sécher, si on n'aime mieux le soumettre à une forte pression. On le met en boules sans moule et simplement avec la main. Chaque boule pèse un kilogr. environ. Les pains varient de 5 à 15 kilogr.

Les belles qualités de verdet doivent avoir une couleur vive et une pâte fine, être exemptes de corps étrangers et posséder une siccité parfaite, ce que l'on reconnaît à l'aide d'un fer pointu et triangulaire emmanché solidement et qu'on nomme *poinçon*. Cet instrument a 12 millim. de longueur sur 9 de largeur dans le haut. Sa pointe doit être bien fine et bien aigüe.

Le **verdet extra-sec** est reconnu tel dans le commerce lorsque sa sécheresse rend sa pâte assez dure pour qu'un coup de poinçon donné avec force ne s'y introduise pas à plus de cinq millimètres.

Le **verdet sec** ne doit pas laisser pénétrer le poinçon au-delà de 9 millim.

Le **verdet marchand** ne doit pas le laisser s'introduire à plus de 14 millim.

Le **verdet humide** laisse pénétrer le poinçon dans la pâte jusqu'à un pouce de profondeur ; le très-humide le laisse s'introduire tout-à-fait.

On s'assure de la pureté de ce produit en le brisant pour en examiner l'intérieur. Il est censé fraudé lorsque sa pâte présente des nuances blanches ou jaunes. On détache alors les fragments

que l'on soupçonne et on leur fait subir une analyse. La pâte chargée de très-peu de grappes est admissible, mais non celle qui sera mêlée de parcelles de cuivre, car elle provient d'une mauvaise fabrication et donne à l'emploi un décbet incalculable.

Les verdets circulent en boucauds de 600 à 700 kilogr., composés de quarante à soixante pains. On doit préférer ceux de Narbonne, dont la fabrication est soignée. Du reste, les fabricants mettent leurs noms sur leurs produits et ont intérêt à soutenir leur réputation.

Ce corps sert en teinture, en peinture, dans la chapellerie et dans la médecine.

Le **verdet cristallisé,** *verdet en grappes, verdet sur bois, verdet distillé, cristaux de Vénus* ou *acétate de cuivre,* se prépare à Montpellier en dissolvant le verdet dans du vinaigre à l'aide de la chaleur. On laisse déposer, on décante, on fait évaporer et il se forme des prismes rhomboïdaux sur des bâtons fendus en trois que l'on a placés dans le liquide. Quand ils sont bien garnis, on les suspend pour les sécher dans une étuve et on les couvre de feuilles de papier pour éviter que les cristaux ne retombent en efflorescence à l'air libre. On devra préférer les grappes les plus entières, les plus brillantes et les plus foncées.

Ce produit circule en caisses de 50 à 100 kilogr. et se vend au poids net deux fois plus cher que le verdet extra-sec.

VERDURE D'HIVER. (Voyez PYROLE).

VERDURE DORÉE. (Voyez PYROLE).

VERGE A BERGER, plante de la *Tétrandrie monogynie* de Linné et de la douzième classe de Tournefort. C'est la seconde espèce de chardon bonnetier sauvage. Elle en diffère en ce que sa tige et ses têtes sont moins grosses. Ses feuilles radicales sont plus molles et plus tendres. Les écailles qui la couvrent ne sont ni fermes, ni crochues ; sa fleur est purpurine et pâle ; sa racine est simple et fibreuse. Elle croît dans les lieux humides.

VERGE DORÉE *(virga aurea),* plante de la *Syngénésie polygamie superflue* de Linné et de la quatorzième classe (radiées) de Tournefort. Elle pousse des tiges d'un mètre, droites, rondes, cannelées, fermes et remplies d'une moelle fougueuse ; ses feuilles sont oblongues, pointues et dentelées ; ses fleurs sont radiées, disposées en épis d'un jaune doré et soutenues par un calice po-

lyphylle écailleux ; ses semences sont aigretées ; sa racine est fibrée et aromatique.

Ce végétal croît dans les montagnes, dans les bois et dans les lieux sombres. On fait usage de ses feuilles en infusions contre les calculs et les ulcères de la vessie. Elles entrent dans la composition de l'alcool général.

VERJUS.

Latin, UVA ACERBA ; — anglais, VERJUICE ; — allemand, AGREST ; — espagnol, AGRAZ ; — portugais, AGRAZO, ZUMO DE UVAS EM AGRAZO ; — italien, AGRESTO.

Le **verjus** est un raisin qui n'est point encore parvenu à sa maturité et qui contient un suc acide avec lequel on assaisonne les viandes et les ragoûts. Il entre aussi dans la préparation de quelques remèdes dioscorides. On en faisait un grand usage, associé à du miel, pour le relâchement des amygdales, de la suette et des gencives. On s'en sert aujourd'hui pour blanchir la peau et l'animer d'une belle couleur incarnate.

VERMEIL.

Latin, ARGENTUM INAURATUM ;—anglais, SILVER GILT ; — allemand, VERGOLDERROTH ; — espagnol, PLATA SOBREDERADA.

Le **vermeil** est de l'argent doré avec un amalgame d'or et de mercure, dans la proportion de 8 grammes du premier et de 30 grammes du second. On l'applique à chaud sur les pièces travaillées qu'on chauffe pour que le mercure se volatilise. On polit l'ouvrage avec le brunissoir.

VERMEILLE, variété brillante de grenat.

VERMICELLE. (Voyez PATES D'ITALIE).

VERMICULAIRE BRULANTE *(vermicularis)*, espèce de joubarbe de la *Décandrie pentagynie* de Linné et de la sixième classe (fleurs en roses) de Tournefort. Elle pousse des tiges basses, courtes et menues ; ses feuilles sont petites, épaisses, pointues et remplies de suc ; ses fleurs, qui naissent au sommet de ses branches, sont petites, jaunes, disposées en roses et composées de cinq pétales ; ses racines sont fibreuses. Ce végétal, dont la saveur est âcre et brûlante, naît sur les murailles et dans les lieux pierreux ; il est vomitif et l'on s'en sert extérieurement pour résoudre les tumeurs scrofuleuses et les loupes.

VERMILLON.

Latin, MINIUM ;—anglais, VERMILION, VERMILLION ;—allemand et espagnol, VERMILLON ;—portugais, VERMILHAO ; —italien, VERMIGLIONE ; —hollandais, VERMILJOEN.

VERMILLON D'ALLEMAGNE.	VERMILLON DE FRANCE.
— D'AUTRICHE.	— FACTICE *ou* COMMUN.
— VERMILLON DE CHINE.	

Le **vermillon** est un cinabre mis en poudre très-fine et d'une couleur rouge vive. Il se préparait autrefois en Hollande. Aujourd'hui on en fabrique plus généralement.

Le **vermillon d'Allemagne** figure au troisième rang, à cause de sa couleur orangée ; mais sa finesse ne laisse rien à désirer. Il circule en petits barils allongés, contenant deux paquets en peaux de 14 kilogr. chacun. Il se vend au poids net. Les colis portent le cachet du fabricant.

Le **vermillon d'Autriche** est supérieur. Sa couleur et sa finesse sont admirables, et il tient le premier rang dans le commerce. Il arrive emballé comme le précédent.

Le **vermillon de Chine** est rouge, éclatant et impalpable; mais il n'a pas un effet aussi agréable que le précédent, quoiqu'il soit plus foncé. Il circule en paquets de 30 grammes, réunis par huit, en masses de 2 hectogr. 50 gr. On les enveloppe d'un papier noir et lustré, recouvert lui-même d'un papier bleu fin. La forme de ces paquets est carrée. Il en arrive aussi en rouleaux de 5 hectogr. non divisés intérieurement. Ils sont arrangés dans des caisses carrées qui contiennent 80 à 100 paquets. Ce produit se vend au poids net.

Le **vermillon de France** se fabrique à Paris ; il a diverses nuances, désignées par des numéros qui en indiquent les différentes qualités de finesse et de couleur. Il circule en paquets comme celui d'Allemagne et se vend au poids net.

Les qualités inférieures sont souvent mélangées de corps étrangers; on le reconnaît, en en mettant deux pincées sur une pelle que l'on place sur des charbons ardents. Il noircit, mais par le refroidissement il doit reprendre sa couleur primitive. S'il reste terni, on chauffe longuement, et le cinabre se volatilisant, il res-

tera les corps étrangers dont on pourra apprécier la quantité Si du plomb en découle, le cinabre aura été fraudé avec du minium (oxyde de plomb rouge). On doit préférer le plus pur.

Le **vermillon factice ou commun** est un oxyde de plomb, nommé dans le commerce *mine de plomb rouge*, *minium* ou *mini*. On le broie en poudre impalpable par la porphyrisation et l'on s'en sert en peinture et en pharmacie.

TARES ET USAGES.

LIEUX DE PRODUCTION.	TARES ET OBSERVATIONS.
PARIS.	
VERMILLON (cinabre) DE CHINE	Tare nette pour la caisse et on accorde de plus pour le papier 2 décag. par paquet.
BORDEAUX.	
— —	même usage qu'à Paris.
MARSEILLE.	
— —	On accorde tare nette pour la caisse et 4 0/0 pour le papier qui forme les paquets.
HAVRE.	
— —	même usage qu'à Paris.
NANTES.	
— —	même usage qu'à Paris.

VERNIS.

Latin, VERNIX; — anglais, VARNISH; — allemand, FIRNISS; — espagnol, BARNIZ; — portugais, VERNIZ; — italien, VERNICE; — hollandais, VERNIZ; — danois, FERNIS; — suédois, FERNISSA; — polonais, POKOST; — russe, DIFA.

VERNIS A L'ALCOOL.	VERNIS GRAS.
— BALSAMIQUE.	— DE CHINE.
— AU COPAL.	— DU JAPON.

Le **vernis** est le nom générique adopté pour désigner les dissolutions différentes faites dans l'éther, l'esprit de vin, l'essence de térébenthine et les huiles essentielles ou grasses; telles sont les résines sèches, transparentes et colorées. Les vernis sont destinés à être étendus par couches sur les corps pour les garantir de l'influence de l'air et de l'eau et pour les rendre luisants, sans détruire leur poli et sans altérer leurs nuances.

Le **vernis à l'alcool** est formé de sandarac ou mastic en larmes sèches, pulvérisé par 250 gr. dans un litre d'alcool à 86 degrés avec 180 gr. de térébenthine de Venise et 50 gr. d'essence de térébenthine; on introduit le tout dans un matras; on chauffe au bain-marie en agitant le mélange, et lorsque tout est fondu, on ajoute la térébenthine, puis l'huile volatile; on laisse enfin reposer après une nouvelle ébullition et on passe le liquide à travers un tamis de crin serré. Ce corps est propre à vernir les tableaux et les peintures délicates. Il doit être blanc et transparent. On le blanchit au noir animal.

Le **vernis balsamique** se compose de stirax liquide, de baume du Pérou et de baume de copahu, pris au poids de 750 gr. chacun, de 250 gr. d'huile de muscade, de 60 gr. d'essence de lavande et de 30 gr. d'essence de thim. On fait dissoudre le tout au bain-marie et on passe à travers un linge.

Le **vernis au copal** s'obtient translucide avec le copal le plus blanc et l'éther pur. On réduit le copal en poudre fine, on l'introduit dans le flacon d'éther, on agite pendant demi-heure et on laisse reposer jusqu'au lendemain. Ce corps est un peu citrin et s'emploie à couvrir des objets précieux.

Le **vernis gras** s'obtient en faisant dissoudre du galipot dans de l'essence de térébenthine.

Le **vernis de Chine**, d'aprés Kœmpfer, est fourni par un arbre nommé *rhus* par lui et *rhus vernix* par Linné. Sa couleur est d'un jaune brun; son odeur est aromatique et sa saveur astringente; sa consistance est épaisse. Il sèche facilement et devient brillant et poli. Mélangé avec d'autres couleurs, il donne des nuances séches et ne s'écaille jamais.

Le **vernis du Japon** est produit par le même végétal, que l'on cultive avec soin dans la province de Tsi-Kocko où on le nomme *urus noki.* Il découle sous forme de suc laiteux par des entailles qu'on pratique au tronc de l'arbre; on finit par couper celui-ci à sa base qui repousse de nouvelles tiges; au bout de trois ans, elles fournissent d'autre vernis. Dans le royaume de Siam, on cultive aussi le *nam rak,* qui donne un vernis estimé.

VERNIX. (Voyez SANDARAQUE).

VÉRONIQUE.

Latin, VERONICA; — anglais, FLUELLIN, SPEED WELL; — allemand, EHRENPREIS, HEIL DER WELT; — espagnol, portugais et italien, VERONICA.

VÉRONIQUE MALE. VÉRONIQUE FEMELLE.

La **véronique** est une plante dont il existe plusieurs espèces. Nous nous bornerons à décrire la véronique mâle et la véronique femelle.

La **véronique mâle** ou *thé d'Europe (veronica officinalis)* fait partie de la *Diandrie monogynie* de Linné et de la seconde classe (infundibuliformes) de Tournefort. Elle pousse des tiges menues, longues, rondes, nouées, velues et rampantes. Ses feuilles sont opposées, velues, dentelées, amères et astringentes. Ses fleurs sont disposées en épis, petites, bleuâtres, rarement blanches, monopétales, figurées en entonnoirs et découpées en quatre parties. Son fruit est divisé en deux poches qui contiennent des semences menues, rondes et noirâtres. Sa racine est fibreuse.

Cette plante croît dans les lieux pierreux et dans les cimetières; celle des chênes est la plus estimée. On prépare avec ses feuilles une espéce d'infusion, dite *thé d'Europe,* en les séchant

d'abord convenablement pour développer leur arôme. Elles sont expectorantes et astringentes. On s'en sert contre la toux, les maladies de poitrine et la cachexie. Ses feuilles non préparées entrent dans l'alcool général, le baume vulnéraire et l'onguent modificatif d'acbe.

La **véronique femelle**, *élatina* ou *velvote*, est une plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné et de la troisième classe de Tournefort. Elle pousse une tige qui se divise en plusieurs branches grêles, velues, rougeâtres et rampantes. Ses feuilles sont rondes, molles, velues, lanugineuses, blanchâtres et amères; il s'élève d'entr'elles un pédicule court, velu et rougeâtre, qui soutient une petite fleur velue, herbeuse et jaunâtre. Son fruit forme une coque oblongue, divisée en deux loges remplies de semences rondes. Sa racine est droite, simple, blanche et fibreuse.

Ce végétal croît dans les champs, entre les blés. Il est vulnéraire, astringent et propre dans les maladies des yeux, employé en infusions.

VERRE.

Latin, VITRUM; — anglais, GLASS; — allemand, GLAS; — espagnol, VIDRIO; — portugais, VIDRO; — italien, VETRO; — polonais, SKLO; — russe, STEKLO.

VERRE DE BOUTEILLE.	VERRE D'ÉTAIN.
— DE CRISTAL.	— ORDINAIRE.
— D'ANTIMOINE.	— DE MOSCOVIE.
— D'ANTIMOINE NOIR.	— DE PLOMB.
— DE BORAX.	— DE VOLCAN.

Le **verre** est une matière dure, fragile, transparente et cassante produite par la fusion du sable, mêlé à une base alcaline. Ce nom s'applique généralement aux substances que la fusion rend solides, cassantes, éclatantes et transparentes. Les oxydes métalliques, les terres et les sels sont susceptibles d'être vitreux. L'origine du verre, suivant Pline, remonte à 1000 ans avant Jésus-Christ. Des marchands traversant la Phénicie allumèrent du feu au bord du fleuve Bélus, sur des blocs de natrum posés sur un sol de sable; bientôt ils remarquèrent dans leur foyer une fusion brillante et écumeuse qui, en refroidissant, prit une

forme solide et diaphane. D'autres historiens remplacent le natrum par la fougère, et corroborent leurs opinions de ce que les premiers produits se nommèrent *verre de fougère.* L'expérience fit comprendre que d'autres substances étaient propres à la vitrification du sable. Dans le Levant, on se servit de la roquette, et l'on s'aperçut que tous les résidus produits par la combustion des végétaux contenaient une substance soluble que l'on pouvait séparer par le lessivage, la filtration et l'évaporation. Cette matière se nomma successivement *sel âcre, potasse, sel alcali, alcali végétal, alcali minéral, terre alcaline, base salifiable, potasse* et *soude.* Ces deux bases sont en effet très-propres à la vitrification de la terre siliceuse ou sable blanc et pur.

La beauté du verre consiste dans sa transparence et sa limpidité absolue. Ses emplois sont très-importants dans les arts et dans l'économie domestique. On le tire à la lampe en fils aussi fins que les cheveux, on le taille avec le diamant et on lui donne des couleurs variées sans altérer sa diaphanéité.

Le **verre de bouteille** se forme par le mélange de 100 parties de sable, de 200 de soude brute, de 50 de cendre et de 100 de groisil ou débris de bouteilles cassées.

Le **verre de cristal** ou *flint-glass* est formé du mélange de 100 parties de sable blanc, de 80 de minium, de 50 de potasse, de 2 de nitre brut et de 6 de peroxyde de manganèse. On y ajoute aussi une petite quantité d'oxyde d'arsenic ou de sulfure d'antimoine.

Le **verre ordinaire** ou *verre blanc* est un mélange de 100 parties de sable, de 100 de soude et de 100 de rognures de verre blanc, avec un peu de peroxyde de manganèse.

Verre d'antimoine ou *oxyde d'antimoine sulfuré.* (Voyez ANTIMOINE).

Verre d'antimoine noir ou *oxyde d'antimoine sulfuré noir*. (Voyez ANTIMOINE).

Verre de borax. (Voyez BORATE DE SOUDE).

Le **verre d'étain** est le troisième degré d'oxydation de ce métal. On le nomme aussi *potée d'étain ;* il a été soumis à une température assez élevée pour être amené à la fusion vitreuse; il présente alors les couleurs du prisme.

Le **verre de Moscovie** est un mica foliacé en grandes

lames, qui est transparent et qui sert aux fabricants d'éventails. (Voyez MICA).

Le **verre de plomb** est le cinquième degré d'oxydation de ce métal. On l'obtient facilement en ajoutant à trois parties de plomb une de sablon pur, ce qui produit un verre jaune; si l'on ne met que deux parties de minium sur une de sablon, sa couleur est moins foncée et il imite la topaze. Il est fort usité dans la peinture sur émail, faïence et porcelaine.

VER-A-SOIE. (Voyez PHALÈNE DU MURIER).

VERT, couleur des herbes et des feuilles d'arbres. On se sert de ce mot dans le commerce pour désigner diverses substances dont les emplois sont fréquents.

VERT ANTIQUE.	VERT MÉTIS.
— DE BRUNSWICK.	— DE MONTAGNE.
— DE CHRÔME.	— DE PISE.
— DE CORSE.	— DE SCHEELE.
— D'EAU NATIF.	— DE SCHWEINFURTZ.
— DE-GRIS.	— DE VESSIE.
— D'IRIS.	— DE VIENNE.

Le **vert antique**, *pierre ou roche serpentineuse verte*, est mêlé de carbonate de chaux et a été mis au rang des marbres. Il est susceptible de prendre un beau poli et on en forme des mortiers, des vases de luxe, des tables et des manteaux de cheminée.

Le **vert de Brunswick** ou *vert de Pise* est une couleur que M. Kastelein a obtenue en divisant du cuivre laminé et en introduisant ses fragments dans un vase vernissé, arrosé d'une dissolution de muriate d'ammoniaque; ce dernier corps est décomposé par le cuivre qui s'empare de l'acide muriatique. Le muriate de cuivre formé est dissous dans l'eau et précipité par l'ammoniaque libre. On lave le précipité et on le fait sécher.

Ce vert est brillant et vif, parce qu'il n'est pas allongé par la terre calcaire. On le considère comme un véritable oxyde vert de cuivre. Il porte en Hollande le nom de *vert de Pise* et est souvent mélangé avec la céruse. On en consomme beaucoup pour l'impression des teintures et pour la peinture.

Le **vert de chrôme** est retiré de l'oxyde de chrôme, décou-

vert en 1797 par Vauquelin. MM. Thénard, Gay-Lussac, Lassagne et Berthier ont donné plusieurs procédés pour l'obtenir. (Voyez OXYDE (PROTO-) DE CHRÔME).

Vert de Corse, roche jadienne tenace avec dialage verte. (Voyez ROCHE, JADE ET DIALAGE).

Le **vert d'eau natif** est un carbonate ou un sulfate calcaire, coloré par l'oxyde de cuivre. On le tirait autrefois de la pierre d'Arménie pour l'employer en peinture, mais ses nuances n'étaient pas égales. On le prépare dans les laboratoires en décomposant le sulfate de cuivre par la chaux vive. (Voyez CENDRE VERTE).

Vert-de-gris. (Voyez VERDET).

Le **vert d'iris** se retire des pétales bleus du glayeul, en les pilant avec de la chaux vive et en en exprimant le suc que l'on fait sécher dans des coquilles. Si l'on y ajoute un acide, cette couleur rougit. On l'emploie en miniature.

Le **vert mitis,** *vert de Vienne* ou *vert de Schweinfurtz*, est une couleur semblable à celle des cristaux de Vénus, mais plus belle, car elle se compose d'un sel double d'arséniate et d'acétate de bi-oxyde de cuivre hydraté. M. Braconot l'a obtenue en faisant dissoudre huit parties d'oxyde d'arsenic dans huit de potasse. Il décompose le tout par six parties de sulfate de cuivre et il mêle au précipité trois parties d'acide acétique. Il en circule dans le commerce d'une valeur de 2 fr. le demi-kilogr., dits *Schweinfurtz*, et de 1 fr. 75 c., dits *extra-fins;* viennent ensuite les qualités inférieures, qui se vendent depuis 75 centim. jusqu'à 1 fr. 20 c. le demi-kilogr. On devra préférer la poudre la plus fine et la plus foncée.

L'emballage de ce produit est en barils de 50 kilogr., pour lesquels on accorde la tare réelle.

Le **vert de montagne** est une terre argileuse mêlée d'oxyde et de carbonate de cuivre. On en distingue deux espèces. Le vert de montagne cristallisé est très-pur et présente de longs faisceaux soyeux et solides. Il est commun dans les Vosges et au Hartz. On le trouve aussi en Sibérie et en Chine. On doit préférer le plus vert et le plus fin.

Vert de Pise. (Voyez VERT DE BRUNSWICK).

Le **vert de Scheele** est une composition de ce chimiste,

dont la couleur est d'un vert de pomme. On l'obtient en faisant bouillir 350 grammes d'oxyde blanc d'arsenic avec 1 kilogr. de carbonate de potasse. On laisse reposer et on verse dans cette liqueur 17 litres d'eau tenant en dissolution 1 kilogr. de sulfate de cuivre; on agite et le vert de Scheele se précipite. On le fait sécher et on le lave à plusieurs eaux.

Cette opération demande beaucoup de précautions pour se garantir des émanations de l'arsenic qui est très-volatile.

Vert de Schweinfurtz. (Voyez VERT MITIS).

Le **vert de vessie** a pris ce nom à cause de son emballage. On le prépare en mêlant 6 kilogr. de suc de nerprun mûr, 1 kilogr. 1/2 de chaux et 2 hectogr. de gomme arabique. On fait évaporer le tout jusqu'à consistance d'extrait et on l'introduit dans des vessies pour le livrer à la consommation. On s'en sert à la détrempe.

Vert de Vienne. (Voyez VERT MITIS).

VERVEINE ou *vervene (vervena officinalis)*, plante de la *Didynamie angiospermie* de Linné et de la classe des fleurs monopétales de Tournefort. On en distingue huit espèces; nous ne parlerons que de la verveine vulgaire *(vervena vulgaris)*.

Elle pousse des tiges de 4 à 5 décim., anguleuses, carrées, dures, velues, rougeâtres et rameuses; ses feuilles sont oblongues, opposées, découpées, ridées, plus foncées dessus que dessous, amères et désagréables; ses fleurs naissent en épis longs et grêles, formés en gueules bleues ou blanchâtres; chacune présente un tuyau évasé et découpé en cinq parties égales, avec quatre étamines au milieu à sommet recourbé. Après la chute de la fleur, le calice devient une capsule remplie de semences jointes, grêles et oblongues. Sa racine est oblongue et garnie de petites fibres blanches et amères.

Ce végétal eut une très-grande vogue chez les anciens comme vulnéraire. Les Grecs le nommaient *herba sacra* (herbe sainte). On lui accorde des vertus apéritives, détersives, fortifiantes et fébrifuges.

VESOU, suc médullaire exprimé de la canne à sucre. Il contient un principe muqueux sucré et un principe extractif coloré. (Voyez SUCRE ET MÉLASSE).

VESSE. (Voyez GESSE).

VESSE-DE-LOUP.

Latin, LYCOPERDON BOVISTA ; — anglais, PUFFBALL ; — allemand, BOFIST ; — espagnol, VEGIN, CUESCO DE LOBO ; — portugais, BUFA DE LOBO, BEXIGA DE LOBO ; — italien, VESCICA, VESCICA DI LUPO.

(Voyez LICOPERDON).

VESSERON, *arachus* ou *vesse sauvage*, plante de la *Décandrie diadelphie* de Linné et de la dixième classe de Tournefort. Elle pousse des tiges grêles, faibles et rameuses; ses feuilles sont petites, étroites, vertes, opposées et supportées par un pétiole qui se termine par une vrille avec laquelle elle s'attache aux arbres voisins; ses fleurs sont petites, légumineuses et ramassées par cinq à six en manière d'épis blancs; ses fruits sont des gousses velues remplies de semences rondes et blanchâtres; sa racine est petite. Ce végétal croît dans les champs. Sa semence, réduite en farine, est résolutive et l'on en fait des cataplasmes.

VÉSUVIENNE. (Voyez IDOCRASE).

VETTIVER, *vétiver, vitiver, viltie-vayo* ou *chiendent de l'Inde*, racines ou radicales d'une souche commune dans ce pays. Elle est oblique, traçante, munie de bourgeons foliacés à la partie supérieure et présente des tubercules réunis. La tige de la plante a 3 millim. de diamètre, une forme aplatie à deux tranchants et des pétioles contournants, lisses et jaunes.

Le commerce en distingue deux espèces : l'une de l'Inde et l'autre de l'île Bourbon. La première est chevelue, d'un blanc jaunâtre, tortueuse, d'une longueur variant de 15 centimètres à 2 mètres et d'une odeur forte et pénétrante. Elle est la plus renommée et nous parvient en ballots couverts de cuir et de toile, de 50 kilogr. net.

Le vettiver de l'île Bourbon est en racines qui ont l'apparence du chiendent ordinaire et qui sont nouées comme lui à des distances rapprochées. Il nous arrive souvent coupé à la longueur de 15 centim. et formant de petites bottes de 30 grammes. Son odeur est moins agréable que celle de celui de l'Inde, moins forte et moins pénétrante. Son emballage est indéterminé. On en reçoit en caisses et en sacs de nattes pour lesquels on accorde

les tares réelles. Ces produits servent dans l'Inde et en Europe à parfumer les hardes et les appartements pour chasser les insectes.

VIANDE. (Voyez CHAIR).

VIF-ARGENT. (Voyez MERCURE).

VIGNE.

Latin, VITIS VINIFERA; — anglais, VINE; — espagnol, VID.

VIGNE A FRUIT.	VIGNE DU NORD.
— BLANCHE.	— SAUVAGE.
— DE JUDÉE.	— VIERGE.
— DE MADRAS.	

La **vigne** est une plante de la *Pentandrie monogynie* de Linné et de la vingt-unième classe (fleurs en roses) de Tournefort qui en distingue vingt-une espèces. Elles sont multipliées sur divers points du globe.

Cet arbrisseau est originaire de l'Asie-Mineure. Les plus anciens écrivains s'accordent à donner la première idée de sa culture à Noé. Homère ne parle de son origine que d'une manière vague. On conjecture que la Béotie a été le premier canton de la Grèce où la vigne fut cultivée par Cadmus, 1519 ans avant l'ère chrétienne.

Les Athéniens, d'après certaines traditions, ont propagé la culture de la vigne en Grèce et connaissaient les moyens d'en obtenir une liqueur. On fait remonter cet art au règne de Pandion, 1463 ans avant J. C.

La vigne se propagea en Italie au commencement du règne de Numa qui en favorisa l'introduction, la multiplia dans ses états et démontra la manière de la tailler. Les Gaules en furent dotées par une colonie de Phocéens qui fondèrent la ville de Marseille, sous le règne de Tarquin-l'Ancien, environ 600 ans avant J. C. Les premiers ceps furent plantés en France dans le Laonnais, aujourd'hui département de l'Aisne, par ordre de l'empereur Probus, au troisième siècle. Depuis cette époque, la culture de la vigne prit un grand développement dans l'Europe tempérée; la maturité de ce fruit s'y effectue admirablement, et certaines contrées sont privilégiées pour le produit de leurs vins.

Les soins à donner à cette plante diffèrent dans presque tous les pays et ont déterminé une innombrable quantité de cépages

ou espèces de vignes. Nous allons en donner la nomenclature.

L'AGRIER.
L'ANGIOLA.
L'ALÉATICO.
L'ALICANTE.
L'AMBROSTINA.
L'ARGAN, GROSSE et PETITE ESPÈCE.
L'ARABAT, BLANC et ROUGE.
L'ARBONNE.
L'ARNAISON BLANC et ROUGE.
L'AUBERON.
L'AUXERROIS.
LES AVENTURES.
LE BACHET.
LE BACLAN.
LE BAGOUAL.
LES BALAVENNES.
LE BALOUZAT.
LE BAR-SUR-AUBE.
LE BATARD.
LE BELNAUT.
LE BERARD.
LE BEAUDEL.
LE BERGER.
LE BIBLIAS.
LES BISMARLETTES.
LE BLAGNAIS.
LE BLANC VERDOT.
LA BLANCHE VOIE.
LE BLANCHETOND.
LE BLANC DE BONNE.
LE BLANC-SUR-AUBE.
LA BLANQUETTE.
LE BLANC FOSSÉ.
LA BLANQUE DOUZELLE.
LE BOUDIER.
LE BORDELAIS.
LE BON-BLANC.
LE BON-NOIR.
LES BOUDELOUSES.
LE BOUILLEAU.
LE BOUILLAN.
LE BOUQUET.
LE BOURBOULENGUE.
LE BOURGOGNE.
LA BOURGUIGNONE.
LES BARITEILLANS.
LE BRETON.
LE BRIE.
LE BRONDE.
LE BRU.
LE BRUN-FOURCAT.
LE BURGER
LE CANCHÉ.
LE CAHORS.
LE CAULIS.
LA CHALOSSE DORÉE.
LE CARMENET.
LA CHALOSSE NOIRE.
LE CARMELIÈRE.
LE CHAMPAUX.
LE CHAMPELOCHE.
LE CHAMP DE LINETTE.
LE CHANET.
LE CHARDELOUP.
LE CHARDONNAY.
LES CHARMONS.
LES CHASSELAS ROUG. et BL.
LE CHANCHÉ.
LE CHELIGON.
LE CHÊNE PETO.
LE CHENIN.

LE CHETUAN.
LE CHENSELLE.
LE CIOUTAT.
LA CLAIRETTE.
LE CLAUDE DE TERRE.
LE CLOS S[t].-PIERRE.
LE CLAUSET.
LE COLITOR.
LE COLOMBEAU.
LE CONFORT.
LA CONOISE.
LE COQUILLART.
LE COS.
LA COLONNEUSE.
LES CÔTES AUX CERISIERS.
LES CÔTES BONNATES.
LES CÔTES DE LERY.
LES CÔTES ROTIES.
LES COULEUX.
LES CRAYONS.
LA CRIANANE.
LES CRUCHINETS BL. et ROUGES.
LES CULBUTES.
LE DANNEVILLE.
LE DÉCOULAN.
LE DÉGOUTTANT.
LE DOUCET.
LE DOUCIN.
LE DROUAILLE.
L'ENFARINÉ.
L'ENFUMÉ NOIR.
L'ENRAGEAT.
L'ÉRICÉ.
L'ENRI-GOBELIN.
L'ESGANACAO.
L'ESPAR.
LE FACAN BLANC.
LE FIES JAUNE.
LE FIES VERT.
LE FOISEUIL.
LA FOLLE BLANCHE.
LE FOIRAULT.
LE FOIRARD BLANC et NOIR.
LE FOIRARD BLANC et JAUNE.
LA FORET.
LE FORMINT.
LE FRANÇAIS.
LE FRAMBOISÉ.
LA FRANCHE NOIRE.
LE FROMENTIN.
LE FROMENTÉ BLANC et VIOLET.
LE FROMENTAL,
LE FROMENTEAU.
LE FUMAT.
LE GALET.
LE GAMMAIS.
LE GAMMÉ.
LE GAMERY.
LE GANCHE.
LES GARENNES.
LE GASCON.
LES GENTILS ROS., GRIS et NOIRS.
LE GIBOUDOT.
LE GOIS.
LA GRENACHE.
LE GOUAIS,
LE GROENE DRUYF.
LA GOUTTE D'OR.
LE GROS VERT et BLANC.
LE GROS VERDOT.
LA GROSSE RACE.
LA GROSSE CHALOSSE.
LE GROS NOIR et BLANC.
LE GROS PLANT DORÉ NOIR.
LE HARTZ-SEVELI.
LE HAUTIN.

LE JATICES.
LE JUBIS.
LE KICHMICH D'ASIE.
LES KLINGINBERGER.
LE LACET.
LE LANGUEDOC.
LE LACHON.
LE LACHRYMA-CHRISTI.
LES LASNIERS.
LES LANNIS.
LES LAUVERNATS.
LES LÉMONS.
LES LÉONS.
LES LIGNAGES.
LE LIVERDUM.
LES LYONAIS.
LES MACABEO.
LES MACÉDOUX.
LE MACRET.
DE LA MADELAINE.
LES MALADRIÈRES.
LE MALBECK.
LE MAGROT.
LE MALDOUX.
LE MALVOISIE.
LE MALVOISIE DE MADÈRE.
LE MANCEZ.
LE MANDOUX.
LE MANCIN.
LE MANDOUSE.
LE MANNESIE.
LE MANOSQUIN
LE MARGILLAIN.
LE MARMUT
LE MAROQUIN BOURRET.
LE MASSOUTET.
LE MAUZAT.
LE MATARO.
LE MEISTER.
LE MELON.
LE MERCILET.
LE MERLOT.
LE MEUNIER.
LES MILLENOUS.
LE MOLLIAN.
LE MORILLON.
LES MONTINELLES.
LES MOQUES BOUTEILLES.
LA MOSCADELLO.
LE MOULAN.
LES MOURONS.
LE MOURVÈBRE.
LE MURELOT.
LE MUSCADET.
LE MUSCAT DOUX.
— NOIR.
— DE LA MADELAINE.
— BLANC.
— ROUGE.
— GRIS.
— GREC.
LE MUSCATEL.
LE MUSCAT D'ESPAGNE.
LE NÉGRIER.
LE NÉGRAMOL.
LE NOIRIEN.
LE NOIREAU.
LE NOIR DE PRESSAC.
L'ŒIL DE PERDRIX,
L'OLIVETTE.
L'ORLÉANAIS.
LE PARADISA.
LE PASSOLA.
LES PARTELINES
LA PALMÉE.
LES PATTES DE MOUCHE.

LA PELOUILLE.
LE PERIGORD.
LE PENDILLARD,
LE PASSOLINA.
LE PERLUSAT.
LA PERSILLADE.
LE PETIT DOIN.
LA PETITE CHALOSSE NOIRE.
LE PETIT BRUN.
LE PETIT PLANT DORÉ.
LE PETIT PLANT VERT.
LA PETITE CHALOSSE NOIRE.
LE PETIT VERDOT.
LA PETOUILLE.
LE PIC-POULE.
LE PICARDAN.
LE PICARD.
LE PIED DE PERDRIX.
LES PIERRES-ROBERT.
LES PIGNONS.
DES PINEAUX FRANCS.
LES PIQUE-POUTS.
LE PIQUE-POULE.
LE PIQUE-POULE BOURRET.
LE PIZAMER.
LE PINZUTELLO.
LES PLANS DE ROI.
LE PLAN GRIS.
— DORÉ GROS.
— D'ARLES.
— VERT CROS.
LA PLACE S^t^.-PIERRE.
LES PAINS-VERTS.
LE PONTAC.
LE POULZART.
LA PRUNILLA.
LE QUERCI.
LE RIESLING.
LA RENA ROMANA.
LE RAISIN DES PAUVRES.
LE RAISIN DE RENARD.
LA RÉSINETTA.
LE ROCHELLE.
LES ROCHERETS.
LE ROMÈRE.
LE RONCIN.
LA ROUSSETTE.
LE ROTIER.
LE S^t^.-PIERRE.
LE S^t^.-MOREAU.
LE S^t^.-ANTOINE.
LE SAUMOUREAU.
LE SAUVIGNON BLANC.
LE SAOULE BOUVIER.
LE SEMILLON.
LE SENOTRIA.
LE SERVANT.
LE SERCIAL.
LE SILVIN.
LE SPIRAN.
LE SOUCHIENNE.
LE STEEN-DRUYF.
LE SURIN.
LE TACHANT.
LE TAQUET.
LE TARNEY.
LE TEINTURIER.
LE TENDRIER.
LE TERME.
LE TERRÉ.
LE TERRE BOURRET.
LE TINTO *ou* TINTA.
LE TRESSEAU.
LE TRESSALIER.
LE TRIBIANO.
LE TOKAI.

LE TRONCHINT.
LES TOULETTES.
LE TROUSSEAU.
LE TRÉSOR.
L'ULLIADE.
L'UGNE.
L'UNI NOIR ET ROUGE.
LE VALLET NOIR.
LES VOSELLES.
LE VACARISE.
LE VERDET.
LE VERDOL PETIT et GRIS.
LE VERJUTIER.
LA VELUE.
LA VERDILASSE.
LE VERT-PLANT.
LE VERDIN.
LE VERT BLANC
LE VERMEIL.
LE VERT-DURAND.
LE VERRO.
LA VICARNE.
LE VIGNARD NOIR.
LES VIDOGNES.
LES VILLERS.
LES VIOLETTES.
LE VIRÉ.
LES VORIVATS.
LE VERNACCIA.
LA VIGNE D'ÉTÉ.
— NIUEUSE.
— A FEUILLES EN CŒUR.
— A FEUILLES RONDES.
— DU RENARD.
LE ZIBILLO *ou* ZIBIBBO.

Les **vignes franches,** dites *vinifères*, que nous venons de désigner, ont presque toutes une tige tortueuse, couverte d'une écorce rougeâtre ou grise, crevassée et portant plusieurs branches qu'on nomme *sarments*. Ces derniers sout garnis de nœuds et de vrilles à l'aide desquelles ils s'attachent aux arbres qui les avoisinent et aux tuteurs qu'on leur donne. Les feuilles de vigne sont généralement grandes, belles, larges, presque rondes, incisées, vertes, luisantes et un peu rudes au toucher. Ses fleurs sont très-petites, composées de cinq pétales disposés en roses jaunâtres, odorants et renfermant cinq étamines et un pistil. Ses fruits sont des baies rondes ou ovales, soutenues par des pédicules courts et rassemblés en grappes autour d'un pédicule central qui adhère immédiatement au sarment.

Les baies de raisin sont vertes en naissant et contiennent alors beaucoup d'acide malique; leur saveur est âpre et austère et devient acerbe à mesure qu'elles grossissent; l'acide malique se convertit alors en acide tartreux. Lorsque le fruit est parvenu à sa maturité, il prend le nom de *raisin (uva)*, qui succède à celui de *verjus (uva acerba)*, qu'on lui donne jusqu'alors; arrivé à ce

période, le raisin prend sa couleur naturelle, qui est, suivant son espèce, blanche, rousse, rouge, rose ou noire. Chaque baie est remplie d'un suc doux, plus ou moins sucré et plus ou moins agréable, et renferme quelques semences petites, arrondies à l'une de leurs extrémités et pointues de l'autre ; on les nomme *pepins*.

Quoiqu'on appelle verjus les raisins qui ne sont pas mûrs, il existe des vignes dans le Nord qui donnent des fruits qui n'arrivent jamais à leur maturité. Ces vignes sont dites *sauvages*.

Les variétés infinies des cépages de vigne produisent des fruits non moins variés, soit par leur forme, leur grosseur ou leur saveur. Ils produisent conséquemment des liquides vineux de qualités très-multipliées. Nous allons donner la physionomie des espèces qui suivent, se composant de douze cépages rouges et de dix blancs.

Vignes rouges.

Le **carmenet** ou *petite vidure* peut être mis en première ligne. Ses feuilles sont glabres et légèrement dentelées. Sa grappe présente des grains moyens, ronds et clairement posés ; leur couleur est noir foncé et brillante ; leur goût est convenable. Cette vigne donne un vin rouge fin, léger, agréable, séveux et peu coloré.

Le **carmenère**, *grosse vidure, grand carmenet, sauvignon* ou *carbenet*, présente comme le précédent une souche franche. Ses feuilles sont grandes et dentelées. Ses grappes sont grosses, longues et à grains clairs et gros. Leur couleur est foncée et vive et leur goût excellent. Ce raisin est sujet à la coulure ; le vin rouge qui en est retiré laisse moins à désirer que celui du carmenet ; sa couleur est d'ailleurs plus foncée. Ces deux espèces sont préférées par les propriétaires privilégiés du Médoc.

Le **malbeck** ou *raisin noir de Pressac* a une souche franche et d'un gris cendré. Ses feuilles sont glabres ; ses grappes sont longues et rougeâtres ; leur pédicule soutient des grains ovales, espacés, très-noirs et sujets à la coulure. Ce cépage produit ordinairement un vin rouge très-mûr, coloré et délicat, mais faible en esprit et facile à s'aigrir si on l'abandonne à lui-même.

Le **petit verdot** présente des feuilles vertes et ternes. Ses

pampres sont surchargés de vrilles ; ses grappes sont courtes et ses grains arrondis, menus, vermeils et agréables. Ce raisin mûrit assez difficilement dans le département de la Gironde et il produit un vin rouge, ferme, coloré et plein de bouquet. Il se conserve long-temps.

Le **gros verdot** a l'apparence du petit et possède les mêmes qualités. Quand sa maturité se développe complètement, il porte des grappes grandes, soutenant des grains volumineux qui fournissent des vins délicats, colorés et séveux.

Les quatre cépages dont nous venons de parler sont généralement préférés dans le Médoc.

Le **tarney** présente une tige faible et vagabonde. Ses feuilles sont lisses et trilobées ; ses grappes sont fortes, ses graines noires et à peau très-fine. Ce raisin mûrit promptement et fournit un vin rouge d'une couleur de rubis. Quelques propriétaires l'associent souvent avec les cépages précédents.

Le **merlot** produit un bois très-gros et des grappes ailées, portant des grains noirs, veloutés et peu serrés. Il mûrit de bonne heure et donne du vin moins délicat que le malbeck. Mêlé au carmenet, il donne un vin rouge excellent.

Le **mancin** ou *soumansingue* présente un bois brun. Ses feuilles sont rondes, grandes et vertes ; en automne, elles se tachent de rouge. Ses grappes sont grosses et ses grains arrondis et serrés. Ce cépage produit du vin d'une qualité inférieure et qui se conserve peu.

Le **teinturier** ou *alicante* présente un bois très-court. Ses pampres prennent une couleur incarnate long-temps avant que le fruit ne soit mûr. Ses feuilles sont glabres, marbrées en dessus et blanches et cotonneuses en dessous. Ses grappes sont courtes, foncées et douces. Ses grains sont ronds et très-serrés. Il donne un vin rouge, faible, très-coloré, âpre et d'un goût de terroir désagréable ; aussi ne peut-il être utilisé seul. Il est propre à donner de la couleur aux vins qui n'en n'ont pas assez et à faire des coupages avec les vins blancs. Il communique facilement son âpreté et sa tendance à s'aigrir aux vins auxquels on le mélange ; aussi, dans beaucoup de contrées, le transforme-t-on en eau-de-vie.

La **pelouille** ou *pelouye* présente une forte souche et des

pampres très-vrillées. Ses feuilles sont blanchâtres, ses grappes longues, ses grains gros, pâles et d'une saveur peu flatteuse. Ce raisin fournit un vin rouge, commun, mou et peu coloré.

La **petite chalosse noire** présente un cep d'assez forte dimension. Ses feuilles sont vertes en dessus et blanchâtres en dessous: Ses grappes sont grosses et réunissent plusieurs grappillons portant des grains oblongs et rosés et plus ou moins rembrunis. Ce cépage fournit un vin rouge commun, moins mou que le précédent, plus coloré et plus durable. Il mûrit dans le département de la Gironde. On le réserve souvent pour les desserts. Ce raisin se conserve facilement suspendu à des cordes.

Le **cruchinet** donne des grappes d'une forte dimension, à grains gros, ronds, pulpeux, remplis d'un jus très-agréable, et croquants sous la dent; ils ne renferment qu'un ou deux pépins et se conversent bien. Ce cépage fournit un vin commun auquel on accorde la qualité de bien se conserver.

Le **cioutat**, qu'on nomme dans le département de la Gironde *persillé*, et en patois *persillade*, présente des feuilles palmées et laciniées, qui rappellent celles du persil. Ses grappes sont allongées et supportent des grains menus, arrondis et clairement distancés. Ce cépage fournit un vin très-ordinaire.

Le **pied de perdrix** présente un bois brun. Ses feuilles sont grandes, ses grappes allongées, ses grains arrondis, clair-semés et fort agréables. Le vin qu'on en retire est très-commun.

Le **balouzat** produit un bois rougeâtre. Ses grappes son assez fortes; ses grains, gros et ronds, mûrissent facilement et sont d'un goût agréable. Il fournit un vin médiocre, corsé, d'une couleur foncée et empreint d'un goût de terroir particulier qui n'a rien de désagréable.

Vignes blanches.

Le **sauvignon** porte un bois jaunâtre, tirant sur le gris et parsemé de taches brunes. Ses feuilles sont dentelées et d'un vert foncé; ses grappes sont fortes et garnies de grains arrondis, gros et ambrés. On en conserve beaucoup pour la table à cause de leur goût délicieux. Le vin qu'on en obtient est parfumé et capiteux.

Le **semilion** présente un bois rougeâtre et faiblement aplati,

des feuilles vertes et découpées, des grappes très-fournies, des grains ronds, gros et dorés ; leur goût est très-agréable.

Le **rochalin** ressemble au sauvignon, quant au bois, mais ses feuilles sont plus grandes et la saveur de son fruit est moins agréable. Il craint les gelées et mûrit tard.

Le **verdot** présente un bois jaunâtre rayé de brun, des feuilles grandes, épaisses et foncées, des grappes moyennes et des grains petits, arrondis et fins de goût.

Le **blanc doux** produit un bois grisâtre, des feuilles dentelées et vertes, des grappes moyennes, des grains arrondis, translucides, roux et mouchetés de brun.

Le **prueras** présente, comme le précédent, un bois grisâtre, mais ses feuilles sont plus épaisses et d'un vert mat ; ses grappes sont moyennes et soutiennent des grains gros, arrondis et d'une saveur agréable. Ils mûrissent très-bien et donnent beaucoup de suc.

Ces six cépages produisent les meilleurs vins blancs connus.

La **grosse chalosse blanche** produit un bois grisâtre, des feuilles grandes et dentelées, de grosses grappes allongées et des grains oblongs, clair-semés et paillés. Il en résulte un vin mou et sans corps, mais de belle couleur.

Le **pique-pouts** ou *enrageat* produit plus que tous les autres cépages. Son bois est gris et ses feuilles moyennes ; ses grappes, grosses et longues, soutiennent des grains arrondis, serrés et gros ; son suc, quoique brillant, a peu de corps ; aussi le convertit-on ordinairement en eau-de-vie.

La **blanquette** présente un bois gris, des feuilles moyennes et des grappes très-longues soutenant des grains moyens, arrondis et clair-semés. Elle donne un vin commun.

Le **blayais** ressemble au raisin précédent, mais fournit des vins plus communs.

La vigne, outre les vins qu'elle produit, donne à la chimie des substances indispensables à une infinité d'industries. Nous allons signaler les principales.

Les feuilles de la vigne ont une saveur acide et acerbe qui les rend très-agréables aux animaux herbivores. Elles procurent un lait épais et agréable aux vaches. Elles étaient recommandées dans les diarrhées et dans les catarrhes chroniques. Les nou-

veaux formulaires les ont négligées. On a reconnu, en 1828, à l'aide d'un microscope, qu'il existait dans le tissu de ces feuilles un sel acide que l'on croit être un sur-oxalate ou un sur-tartrate de potasse ou de chaux. Les habitants de la campagne expriment leur suc pour se blanchir la peau et la préserver des impressions brûlantes du soleil.

La sève de la vigne, dite *pleurs* ou *larmes*, est regardée comme un médicament anti-ophtalmique et diurétique. Il est peu usité.

Les bourgeons, les vrilles et des feuilles sont astringents et contiennent beaucoup d'acide tartreux.

Les sarments brûlés fournissent une cendre propre à calmer les douleurs de la goutte et les rhumatismes, appliquée extérieurement. Elle donne beaucoup de potasse carbonatée par la lessivation.

Les baies ou raisins prennent place sur nos tables, à l'état frais ou à l'état sec. Les raisins frais donnent un moût avec lequel on prépare de très-bonnes confitures et le vin. Ce dernier liquide, par la distillation, fournit l'eau-de-vie et le trois-six. Ces trois liqueurs, par leur séjour dans les tonneaux, fournissent des tartres ou sels essentiels que l'on fond dans l'eau chaude pour les avoir en cristaux. On en forme la crême de (tartre ou tartrate acide de potasse) avec lequel on confectionne le sel tartrique nécessaire à la composition des eaux et des limonades gazeuses. La lie ou féces de vin se dépose au fond des tonneaux et produit la cendre gravelée. (Voyez ce mot).

Les râfles ou grappes dépourvues de baies sont très-recherchées pour faire une boisson qu'on nomme *breuvage* ou *piquette*. On les emploie aussi à fabriquer de très-bons vinaigres, et on les utilise à Montpellier, à Pézenas, ainsi qu'à Béziers, pour faire le verdet ou vert-de-gris (oxyde de cuivre). Ce produit est le plus beau vert qui existe en peinture, surtout lorsque l'oxyde dissous dans le vinaigre a été cristallisé. On nomme ses cristaux *cristaux de Vénus* ou *acétate de cuivre*. Les râfles, brûlées et réduites en cendres, possèdent beaucoup de potasse carbonatée.

Les pepins de raisin contiennent beaucoup d'huile bonne à manger et à brûler qu'on ne songe pas à en retirer. (Voyez HUILE DE PEPINS DE RAISIN).

Vigne blanche. (Voyez BRYONE).

Vigne de Judée. (Voyez DOUCE-AMÈRE).

La **vigne sauvage** est celle qui croît sans culture. Ses fruits sont menus et mûrissent très-rarement. Ils ne servent qu'à faire du breuvage ou de la piquette.

La **vigne vierge** est la même que la vigne blanche. (Voyez BRYONE).

La **vigne de Madras** est un arbrisseau à feuilles argentées et à fleur très-jolie, qui croît abondamment dans les Indes et qui fait l'ornement des jardins.

Vigne du Nord. (Voyez HOUBLON).

VIGOGNE.

Anglais, VIGOGNIA VOOL, VIGONE VOOL ; — allemand, VIGOGNEWOLLE, VIKUNHAWOLLE, VIKUNJAWOLLE ; — espagnol, LANA DE VICUNA ; — portugais, LAA DE VIGOUHA ; — italien, LANA DI VIGOGNA.

La **vigogne** est un animal de la grandeur d'une chèvre et de la figure d'une brebis, que l'on rencontre dans les montagnes du Pérou, depuis Arica jusqu'à Lima. Elle a le pied fourchu comme le bœuf, porte la tête comme le chameau, va assez vite et s'apprivoise facilement. Elle sert au transport des marchandises et porte jusqu'à cinq arrobes (72 kilogr.). Sa laine est très-estimée. (Voyez LAINE DE VIGOGNE).

VILASSE. (Voyez ÉBÈNE VERTE).

VIN.

Grec, VINOS ; — latin, VINUM ; — anglais, WINE ; — allemand, WEIN ; — espagnol, VINO ; — portugais, VINHO ; — italien, VINO ; — hollandais, WYN ; — suédois, VIN ; — polonais et russe, WINE ; — arabe, VAINON.

VIN D'AFRIQUE.	VIN D'EUROPE.
— D'AMÉRIQUE.	— ANTIQUE.
— D'ASIE.	— DU SIÈCLE.

Le **vin** est une liqueur sapide, fraîche et piquante, que l'on obtient des fruits muqueux qui se prêtent à la fermentation indispensable au perfectionnement de cette liqueur. Le nom de *vin* s'applique particulièrement au suc du raisin fermenté, adopté en Europe comme boisson quotidienne et très-répandu en France.

Le vin possède une grande puissance tonique. Pris avec modération, il répare les forces épuisées par l'âge ou par les travaux prolongés ; pris avec excès, il trouble la raison, engourdit les sens et devient funeste. Les Carthaginois en défendaient l'usage aux magistrats et à ceux qui portaient les armes. Les Perses enivraient les criminels pour leur arracher ensuite l'aveu de leurs crimes. Cette liqueur était défendue aux femmes dans les premiers temps de la république romaine. Romulus avait permis aux maris de répudier et de tuer les épouses surprises à enfreindre cette loi. Valère Maxime rapporte qu'Egnatius Metellus usa de cette latitude et fut absous. Une jeune Romaine, d'après Fabius Victor, surprise par ses parents à forcer la serrure d'un coffre à vin, y fut enfermée et périt d'inanition.

Chilpéric, roi de France, exigea que la huitième partie des vins de son royaume lui fût remise comme dîme. Charles v établit le premier un impôt régulier sur ce liquide.

En 1600, le vin était si apprécié qu'on ne faisait aucun marché qu'il n'y eût une gratification extraordinaire pour le vendeur, dite *pot de vin* et payée en nature. Celui que l'on offrait à l'église pour les baptêmes et les mariages s'appelait *vin du curé*. Les présents que l'on faisait à sa future avant le mariage étaient dits *vins de noces*. Les plaideurs donnaient aux rapporteurs le *vin de clerc*, et le droit qu'on payait aux officiers municipaux quand on était reçu bourgeois se désignait sous le nom de *vin de bourgeoisie*.

Le premier vin célèbre en France fut celui de Surêne que Henri IV envoyait en présent à ses meilleurs amis. Il dépassait en qualité celui de Falerne. Les habitants de Surêne ayant changé depuis leurs plants de vignes, finirent par ne faire que de la piquette. Le vin de Bourgogne vint alors et s'appropria la réputation qu'avait obtenue son devancier. Louis xiv, fatigué par une gastrite, en fut guéri par l'usage de ce vin, que lui avait ordonné Fagon, son médecin. Vers la fin du règne de ce prince, les gourmets donnèrent la préférence au vin de Champagne, et cette décision fut adoptée chez le duc de Vendôme par Chaulieu, Lafare et Sillery. Plus tard, un président de Bordeaux parla des vins de la Gironde qui, plus connus, obtinrent une suprématie qu'ils ont toujours conservée.

Le vin de Mantes, près de Paris, fut renommé à cause de sa

conservation. L'empereur Julien-l'Apostat en fit un grand éloge. Le cordelier Rubriquis, envoyé par saint Louis au grand kan de Tartarie, se munit d'un grand flacon de ce vin qu'il lui présenta. Ce barbare, trouvant cette liqueur délicieuse, embrassa la religion catholique.

Les raisins étant mûrs doivent être récoltés sans retard. Cette récolte s'appelle *vendange* et entraîne avec elle des fêtes et des chansons bachiques. On la fait aux mois d'août, de septembre ou d'octobre. Le jour de récolte étant arrêté, on réunit les ouvriers ou vendangeurs, à qui l'on distribue leurs rôles. La plupart, nommés *coupeurs*, cueillent le raisin; ils le déposent dans des baquets ou baillots jusqu'à ce qu'ils soient pleins. On les vide alors dans un vase en bois, nommé *comporte* ou *baste*. Douze bastes donnent une barrique de vin. Elles sont enlevées par un ou deux vendangeurs dits *portes-bastes*, hommes ou femmes. Ils vident ce vase dans un réservoir en bois, appelé *pressoir*, où l'on foule la vendange. Les fouleurs pressent sous leurs pieds nus les raisins, dont le jus se détache pour fuir par un trou central dans de petites cuves. Ce jus passe dans un panier d'osier ou de fil de fer tissé qui retient les corps les plus grossiers contenus dans ce liquide, nommé *moût*. Les petites cuves sont vidées enfin dans de très-grands réservoirs où le moût se convertit en vin par la fermentation.

La première condition indispensable pour que la fermentation soit convenable, c'est que le raisin soit mûr lors de sa récolte. Cela est un peu problématique, car dans la même récolte on rencontre des raisins en verjus, des raisins demi-murs et des raisins pourris. Lorsque le produit est à peu près mûr, la fermentation s'établit promptement et l'on est sûr d'avoir une bonne qualité de liquide. Les raisins les moins mûrs produisent un ferment qui excite la masse; la température s'élève insensiblement, la matière se tuméfie et sa surface offre une infinité de points qui se mettent en contact avec l'oxygène de l'air. Trois ou quatre jours suffisent pour établir une parfaite fermentation; si elle marche plus lentement, c'est que le moût ne contient pas dans des proportions convenables les principes de ferment.

Dès que la fermentation commence, on voit s'élever de la cuve des filaments épars et l'on entend un bourdonnement accompa-

gné de sifflements. Il se dégage du gaz acide carbonique en très-grande quantité; la température s'élève progressivement jusqu'à 30 et 40 degrés et il y a formation d'eau par la rencontre de l'hydrogène et de l'oxygène. La liqueur augmente de volume et il se forme sur le moût une croûte épaisse, dite *chapeau de la vendange.* On la brise pour favoriser le dégagement du gaz et pour renouveler le contact de l'air. Pendant l'opération, une partie de l'hydrogène du sucre du moût se combine avec le carbone du même sucre et un peu d'oxygène, ce qui donne de la sapidité à l'eau qui tient en dissolution le principe extractif du suc de raisin. La liqueur formée à la surface prend alors une pesanteur spécifique plus grande que les couches inférieures et va occuper le fond de la cuve. De nouvelles couches se présentent successivement et se convertissent en vin à leur tour. Le bouillonnement cesse enfin, la liqueur tombe et n'occupe plus qu'une place ordinaire. On attend le refroidissement, et huit jours après l'entonnage du moût, on coule le vin dans des barriques ou des foudres placés sur des chevrons nommés *tins,* établis dans des celliers désignés sous le nom de *chais.* Dans les futailles se perfectionne le vin, qui repousse à l'ouverture de la bonde une matière spumeuse et écumeuse, que l'on ôte et que l'on remplace par d'autre vin. On finit par poser sur le trou de la bonde une feuille de vigne qui, si elle n'est pas soulevée, doit être remplacée par une bonde destinée à fermer tout-à-fait la barrique.

Le repos et la fraîcheur pecfectionnent le vin qui s'épure insensiblement et dépose sa lie. L'alcool qui se forme s'empare de l'eau du vin et oblige son sel ou tartre à se précipiter en cristaux contre les parois des tonneaux. Au bout de six mois, on soutire le vin, c'est-à-dire on le change de fût pour le séparer de sa lie et de son tartre. On place les tonneaux de manière à pouvoir les débonder et les ouiller, ce qui se fait en remplaçant par du vin le vide qui s'établit à leur surface. On met les fûts bonde de côté; après deux ou trois ans, on fouette préalablement le vin avec des blancs d'œufs ou de la colle. Cette précaution est indispensable à l'égard des vins à mettre en bouteilles.

Lorsque l'année a été pluvieuse et la température élevée, le raisin contient beaucoup d'eau de végétation et est peu sucré. Les grappes sont garnies de grains pourris et la récolte est gé-

néralement verte. Dans ce cas, on égrappe le raisin, on en sépare les grains gâtés, on fait évaporer le moût dans de grandes chaudières placées sur le feu et on l'amène à l'équilibre convenable pour favoriser la fermentation.

La saveur âpre et austère du vin est due à la présence d'une surabondance d'acide malique. On ne peut lui ôter ce défaut que par le moyen que nous venons de donner.

Le principe colorant du vin réside dans la matière extracto-résineuse de l'enveloppe ou péricarpe de son grain. Par sa couleur, on préjuge de sa qualité. La dissolution de cette matière colorante est due à l'alcool et à la partie acidulée tartreuse contenue dans le moût. Les vins abondants en tartre sont très-hauts en couleur, mais à volume égal, ils fournissent moins d'alcool que les vins moins colorés.

Les vins fins et légers se décolorent en vieillissant ; leur matière extractive colorante se dépose avec le tartre sous forme micacée; leurs principes se dissolvent; ils fluent comme l'huile et prennent le nom de *vins passés;* leur saveur est amère et non pas acide. Les vins plus foncés en couleur contiennent plus de tartre et de matière extractive; ils prennent en vieillissant une saveur aigre, suite d'un commencement de fermentation. On les nomme *vins poussés*. Ainsi les vins très-rouges sont plus tartreux que vineux et les vins paillets ne contiennent pas assez d'extractif ni de principe alcoolique. Les vins d'une moyenne couleur doivent être préférés.

Les vins de Bordeaux, outre l'eau, l'alcool, le tartre, le principe extractif, la matière colorante et l'acide malique qu'ils contiennent, possèdent un arôme particulier que M. Fauré, chimiste, nomme *œnanthine*. C'est une substance glutineuse, filante et élastique, qui ne se trouve qu'en petite quantité dans les vins ordinaires et qui manque aux vins communs.

On apprécie la qualité de ces liquides par le concours de la vue, de l'odorat et du goût. Les dégustateurs ou courtiers sont munis de deux instruments en argent ou en étain, qui sont la sonde et la tasse. La sonde est un tube de 20 centim. environ, dont l'ouverture supérieure peut avoir 10 à 15 millim. de diamètre et l'inférieure 3 à 5 millim. Sa forme est droite ou courbée et renflée vers le bas, qui finit en cône. Un anneau en rend

l'usage facile. On plonge la sonde dans le vin; elle se remplit, et en posant le pouce sur l'ouverture supérieure, on enlève le liquide, qui reste suspendu vu le manque d'air. Dès qu'on lui donne issue, le vin s'écoule par l'orifice d'en bas et est reçu dans la tasse.

La tasse est un vase sphérique dont le centre est bombé en saillie. Il contient à peu près une sonde de vin. On reconnaît par l'odorat le bouquet du liquide; l'œil juge de son brillant par les reflets de la partie bombée établie au milieu de la tasse; on goûte enfin, et lorsque la liqueur a passé dans la bouche et que la langue, le palais et la gorge en ont subi l'impression, on décide de ses qualités ou de ses défauts.

Après ces épreuves, on peut soumettre le liquide à l'oïnomètre ou pèse-vin, instrument qui donne son degré de légèreté, comparé à l'eau prise pour 0. Le vin peut marquer de 1 à 8 degrés. Les vins les plus fins arrivent seuls à ce dernier chiffre, et ceux qui vont à 5 et 6 degrés sont fort estimés; les vins ordinaires ne dépassent pas 2 ou 3 degrés, et ceux qui marquent moins sont dits *communs* ou *plats* s'ils sont clairs, et s'ils sont épais, *gros vins, vins de teinte, casse-tête* ou *casse-poitrine*.

Le commerce, outre les divisions des vins fins, vins ordinaires et vins communs, établit deux ordres distincts de liquides, qui sont les vins secs et les vins de liqueur ou sucrés. On se sert encore d'une infinité d'expressions pour qualifier leur mérite ou leurs défectuosités. Nous en donnons une nomenclature aussi complète que nous avons pu la faire.

VIN ACERBE.
— AFFUTÉ.
— AMER.
— AVEC AVANT-GOUT.
— — BOUQUET.
— — CORPS.
— — GOUT D'HERBAGE.
— — GOUT DE TERROIR.
— — GRAIN.
— — MOELLE.
— — MONTANT.

VIN AVEC VINOSITÉ.
— — SÈVE.
— BATTU.
— DE BORDERIE.
— BOURRU.
— DE BOUCHE.
— BLANC.
— BRULÉ.
— BRUSQUE.
— CARGAISON.
— DE CABARET.

VIN CASSE-TÊTE.
— CASSE-POITRINE.
— CHARNU.
— CHAUD.
— CLAIR.
— CLAIRET.
— COLORÉ.
— COMMUN.
— CONSISTANT.
— CORSÉ.
— DE CÔTE.
— DE COPEAUX.
— COLLÉ.
— COUPÉ.
— CRÉMANT.
— DU CRU.
— CUIT.
— D'UNE CUVÉE.
— DÉCOLORÉ.
— DÉLICAT.
— DÉNATURÉ.
— DOUX.
— DROIT DE GOUT.
— DUR.
— DE DEUX et TROIS FEUILLES.
— ÉCHAUFFÉ.
— ÉTOFFÉ.
— ÉVENTÉ *ou* ÉVENT.
— FAIBLE.
— FAIT.
— FERME.
— FINS.
— FIN.
— FORT.
— FRANC DE GOUT.
— FRELATÉ.
— FUMEUX.
— GATÉ.

VIN GÉNÉREUX.
— GLACÉ.
— DE GOUTTE.
— GRAS.
— DE GRAVE.
— GRIS.
— GROS *ou* GROS VIN.
— GROSSIER.
— GUINGUET.
— JAUNE.
— LÉGER.
— LIQUOREUX.
— DE LIQUEUR.
— LOUCHE.
— DE MACHE.
— MAIGRE.
— MALLÉABLE.
— MOELLEUX.
— MOU.
— MOUSSEUX.
— MOUSTILLANT.
— MUR.
— NATUREL.
— EN NATURE.
— NERVEUX.
— NOIR.
— NOUVEAU.
— ORDINAIRE.
— ŒIL DE PERDRIX.
— PAILLET.
— DE PALUS.
— DE PASSE.
— PASSÉ.
— PATEUX.
— PELURE D'OIGNON.
— PETIT *ou* PETIT VIN.
— PIQUANT.
— PLAT.

VIN PLEIN.
— POUSSÉ.
— DE PRESSURAGE.
— PUISSANT.
— RASSIS.
— RANCIO.
— ROSÉ.
— ROUGE.
— ROUSSI.
— SANS CORPS.
— SAVOUREUX.
— SEC.
— SÉVEUX.
— SOPHISTIQUÉ.
— SOUFRÉ.
VIN SUCRÉ.
— SUR LIE.
— DE TEINTE AMBRÉE.
— DE TEINTE.
— TOURNÉ.
— DE TREUILLIS.
— TROUBLE.
— TUILÉ.
— VELOUTÉ.
— VERT.
— VERDATRE.
— VIEUX.
— VIOLENT.
— VINÉ.
— VINEUX.

Le **vin acerbe** provient des mauvais cépages qui, n'étant pas parvenus à une parfaite maturité, lui ont communiqué une saveur dure, âpre et piquante.

Le **vin affûté** ou *fûté* présente à la dégustation un goût étranger et désagréable, communiqué par le bois de la barrique qui le contient. L'acheteur le peut rebuter à la livraison. On lui enlève cette défectuosité avec l'huile d'olive ou la chaux vive.

Le **vin amer** présente une saveur rude et désagréable à la langue et au palais. La rive gauche de la Loire et la Bourgogne en produisent beaucoup.

Le **vin avec avant-goût** ou *vin éventé* est celui qu'on a placé dans des barriques ou dans des bouteilles peu closes; le liége poreux et de mauvaise qualité lui donne aussi un goût de bouchon insupportable; on doit donc choisir soigneusement ces derniers, surtout pour les vins fins.

Le **vin avec bouquet** est celui dont l'odeur est franche et agréable. Cette odeur, commune aux vins fins, se nomme *sève*.

Le **vin qui a du corps** remplit la bouche et lui donne du feu dès qu'il y est introduit. Cette qualité, que l'on recherche souvent, dénote une force vineuse et une consistance charnue.

Le **vin avec goût d'herbage** acquiert cette défectuosité par le contact des cépages et de certaines plantes odorantes.

Le **vin avec goût de terroir** provient d'un vignoble nourri par une terre aromatisée qui transmet son goût à la sève.

Le **vin avec grain** possède une âpreté qui n'est pas trop désagréable. Ce défaut est celui des vins moelleux et secs dans les premières années de leur récolte. Ils finissent par le perdre en se dépouillant.

Le **vin avec moelle** ou *moelleux* est consistant et tient le milieu entre les vins de liqueur et les vins secs. Bordeaux en produit beaucoup. Il flatte le palais à la dégustation.

Le **vin qui a du montant** possède des parties aromatiques, spiritueuses et volatiles qui montent au cerveau quand on le déguste. On le dit aussi des vins mousseux.

Le **vin avec vinosité** a une grande force et un goût vineux. Il possède beaucoup d'alcool.

Le **vin avec sève** possède une force vineuse et une saveur aromatique et agréable qui flattent la bouche et la parfument. La sève s'évapore sous l'influence de la chaleur et diffère en cela du bouquet qui se dégage dès que le liquide est frappé par l'air et qui flatte plutôt l'odorat que le goût. Les vins de Bordeaux des premiers crûs en sont un exemple.

Le **vin battu** est celui que l'on fait voyager pour le dépouiller et le rendre plus agréable. Les Queyries de Bordeaux s'améliorent beaucoup par ce procédé.

Le **vin de borderie** est ainsi nommé à Saintes et dans ses environs pour désigner un vin ordinaire.

Le **vin bourru** est celui qui n'a pas été dégagé des parties grossières qui l'accompagnent au sortir de la cuve ; il en est ordinairement débarrassé par le premier tirage au fin, et malgré cela, il conserve quelquefois une apparence épaisse qui est commune aux vins de basse qualité et aux vins blancs doux.

Le **vin de bouche** est un vin satisfaisant pour l'usage du consommateur.

Le **vin blanc** est celui que l'on retire des raisins de cette couleur. Le plus blanc est ordinairement piquant et sec. Le plus roux a subi une fermentation plus complète et est plus savoureux.

Le **vin brûlé** est un vin de liqueur qui a subi une préparation à l'aide du feu.

Vin brusque. (Voyez VIN APRE).

Le **vin de cargaison** est un vin de qualité ordinaire, généralement fort coloré. (Voyez VIN BATTU).

Le **vin de cabaret** est un vin défectueux, falsifié ou fabriqué avec de l'eau, du trois-six et des teintures.

Le **vin casse-tête** est très-monté en alcool, échauffe la tête et cause une ivresse rapide et un malaise général. (Voyez VIN DU ROUSSILLON).

Le **vin casse-poitrine** éprouve violemment cette partie du corps. (Voyez VIN CASSE-TÊTE).

Le **vin charnu** possède une certaine consistance et est ordinairement épais et pâteux.

Le **vin chaud** est ordinairement très-spiritueux et communique à la poitrine une chaleur plus ou moins forte. Les vins du Roussillon ont cette propriété au plus haut degré et servent à renforcer les vins faibles et plats.

Le **vin clair** est celui qui est bien dépouillé et qui présente au verre un reflet brillant et limpide.

Le **vin clairet** est celui dont la couleur est peu foncée et qui a peu cuvé.

Le **vin coloré** est celui qui est monté en couleur.

Le **vin commun** est celui qui ne marque à l'oïnomètre que 1 ou 2 degrés, et qui joint à cela un goût et une saveur peu agréables.

Le **vin consistant** est celui qui réunit les qualités nécessaires à une longue conservation. Il est produit par les bonnes années. Nous citerons entr'autres les Médoc de 1811 et de 1815.

Le **vin corsé** ou *qui a du corps* est un vin consistant, vineux et remplissant la bouche.

Les **vins de côtes** sont ceux qui se récoltent sur les coteaux. Ils sont recherchés comme bons vins ordinaires ou comme vins fins dans le département de la Gironde. Ils sont fermes, colorés, très-durs d'abord et après deux ou trois années, très-agréables. Bordeaux en expédie beaucoup. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Le **vin de copeaux** est celui dans lequel on fait tremper des copeaux de bois de chêne ou de cormier pour l'éclaircir et l'améliorer.

Le **vin collé** est celui dans lequel on introduit de la colle

de poisson, des gélatines, des blancs d'œufs ou d'autres matières propres à lui donner de la limpidité, en précipitant au fond des tonneaux les molécules qui troublent sa transparence. On le fouette ordinairement, et après huit jours de repos, il peut être mis en bouteilles.

Le **vin coupé** est celui qui est produit par un mélange d'autres vins.

Le **vin crémant** est un vin de Champagne non mousseux, qui pétille dans le verre en formant à sa surface un chapeau globuleux qui disparaît presque instantanément.

Le **vin du crû** est celui qui se consomme sur les lieux où il a été récolté. Le crû d'un vin est donc le lieu de sa provenance.

Le **vin cuit** est celui qui, avant d'avoir fermenté, a subi dans une chaudière l'influence de la chaleur. Cette préparation lui conserve sa douceur et l'augmente souvent.

Le **vin d'une cuvée** est celui qui sort d'une cuve ou d'un vase quelconque dans lequel on a mélangé des vins divers pour former une qualité uniforme. Ces coupages sont demandés par certains consommateurs.

Le **vin décoloré** est un vin qui a perdu sa couleur en vieillissant.

Le **vin délicat** est celui qui est peu chargé de tartre et de parties colorantes. Il a de l'esprit, du corps et du grain, mais ces éléments sont bien combinés et aucun ne domine.

Le **vin dénaturé** est celui à qui on enlève sa sève et ses qualités par des mélanges ou par des substances étrangères.

Le **vin doux** est celui qui a peu ou point fermenté. Il conserve long-temps sa douceur. Le plus récent est le plus agréable.

Le **vin droit de goût** est celui qui est très-agréable à la dégustation et qui ne laisse après lui nulle saveur étrangère.

Le **vin dur** est celui qui a de l'âpreté.

Le **vin de deux et trois feuilles** est celui qui a été conservé pendant deux et trois années. Il est alors dit *vieux*.

Le **vin échauffé** est celui dont la fermentation a altéré la valeur. Il est repoussé des acheteurs. (Voyez VIN POUSSÉ).

Le **vin étoffé** est celui qui possède de bonnes qualités.

Le **vin éventé** est celui qui a été mal soigné dans des fûts

peu clos ; il se forme à sa surface une pellicule qui lui communique une saveur aigre et moisie. Il n'est pas marchand.

Le **vin faible** est celui qui est peu monté en alcool. Sa couleur est ordinairement peu foncée.

Le **vin fait** est celui qui est parvenu à une vieillesse convenable pour être bu avec agrément. Tels vins doivent être bus après cinq ans et tels autres après dix ou quinze. Cette science d'époques est l'apanage des bons négociants.

Le **vin ferme** est celui auquel l'on reconnaît du corps.

Les **vins fins** sont droits de goût et plus ou moins secs, clairs, fins, de bonne sève, sans liqueur et d'une couleur nette et assurée. Ils ont de la force sans être fumeux et du corps sans être âcre. On doit préférer ceux qui peuvent se conserver le plus long-temps.

Le **vin fin** est celui qui possède de la finesse, de la légèreté, de la délicatesse, une bonne sève et du bouquet. (Voyez VIN AVEC SÈVE et AVEC BOUQUET).

Le **vin fort** est celui qui a beaucoup d'esprit et de corps ; il est propre à donner du ton à l'estomac et susceptible de vieillir et de supporter le mélange d'une grande quantité d'eau. Les vins de Roussillon sont des vins forts.

Le **vin franc de goût** est celui qui n'a d'autre saveur que celle du raisin qui l'a produit.

Le **vin frelaté** est celui qui a été dénaturé par des mélanges destinés à lui donner de la force, du montant, de la douceur ou des qualités qu'il ne possède pas. On nomme ainsi certains vins fabriqués.

Vin fumeux. (Voyez VIN CASSE-TÊTE et VIN CASSE-POITRINE).

Le **vin gâté** est celui qui possède des défectuosités insupportables

Le **vin généreux** est celui qui possède beaucoup d'alcool et une belle couleur, et qui est bien constitué par la végétation et la fermentation ; il est ordinairement chaud et balsamique et donne beaucoup de ton à l'estomac.

Le **vin glacé** est celui qui, exposé à une température très-froide, a été gelé. Le liquide qui résiste à cette impression est plus spiritueux que celui qui la subit. Certains vins s'altèrent à cette épreuve, mais d'autres prennent de la qualité, tels que

ceux de Sillery et de Champagne ; aussi l'on a soin de frapper les bouteilles de glace avant de les boire.

Le **vin de goutte** ou *mère-goutte* est celui qui coule de lui-même de la vendange avant qu'elle ne soit foulée.

Le **vin gras** est celui qui est peu liquide et qui file avec une apparence gélatineuse. Cela arrive aux liquides qu'on n'a pas eu soin de faire cuver assez long-temps. Ce vin n'est pas marchand.

Le **vin de grave** est celui qui a été produit par des terrains graveleux. A Bordeaux, on en distingue trois espèces : la bonne grave, qui produit le meilleur vin (voyez HAUT-BRION et PAPE-CLÉMENT), les graves ordinaires et les petites graves. Ces derniers liquides peuvent rivaliser avec les quatrième et cinquième crùs de Médoc. Ils ont moins de bouquet et de saveur, mais ils ont plus de couleur et de corps. Après sept à huit années de barrique, ils perdent leur goût de résine et sont bons à mettre en bouteille où ils se conservent plus de vingt-cinq ans.

Le **vin gris** est un vin rosé agréable à l'œil, plus fait que les vins clairets et plus léger à l'oïnomètre. Il convient comme boisson alimentaire et pour préparer les vins médicinaux. On en récolte beaucoup à Epineuil, près de Tonnerre.

Les **gros vins** sont ordinairement montés en couleur rouge presque noire ; ils sont très-épais, âpres et sans alcool.

Le **vin grossier** est celui qui a de la dureté. Il est pâteux, lourd, épais et sans agrément. En vieillissant, il peut devenir fin et agréable. On l'améliore en le coupant avec du vin blanc.

Vin guinguet. (Voyez VIN DE CABARET).

Le **vin jaune** est un vin blanc foncé qu'on nomme aussi *vin ambré.*

Le **vin léger** est celui qui a peu de couleur et de vinosité. Il a peu d'alcool.

Le **vin liquoreux** est celui qui joint aux perfections d'un bon vin une pointe de douceur qui en rend la saveur agréable.

Les **vins de liqueur** sont généralement des vins préparés par la chaleur ou extraits de raisins à demi-séchés. Les Grecs, les Calabrais, les Napolitains et les Provençaux en produisent beaucoup.

Le **vin louche** est celui qui est en fermentation et qui a

besoin de repos pour précipiter les corps étrangers qui le troublent.

Le **vin de mâche** est celui qui est épais, pâteux et qui remplit la bouche.

Le **vin maigre** est celui qui n'a pas de corps. Il est mis au rang des vins communs.

Le **vin malléable** est celui qui est propre à s'allier avec une infinité d'autres et à leur communiquer des qualités particulières.

Le **vin moelleux** est celui qui ne dessèche pas la bouche en le dégustant. Cette qualité est particulière aux vins fins.

Le **vin mou** est celui qui manque de corps et de nerf.

Le **vin mousseux** provient des raisins blancs dont on a interrompu la fermentation et à qui l'on a fait subir des préparations convenables. La première consiste à les mettre en bouteilles au sortir du pressoir; l'acide carbonique se concentre dans le vase, et quand on l'ouvre, il reprend sa forme gazeuse et s'élance en entraînant une portion du liquide. Pour le rendre plus violent, on y ajoute du sucre candi. La Champagne, la Prusse et la Romagne fournissent d'excellents vins en ce genre.

Le **vin moustillant** est celui qui a peu fermenté et qui a conservé de la douceur mêlée à une saveur légèrement piquante. Il tient le milieu entre le moût et le vin fermenté.

Le **vin mûr** est celui qui est parvenu à l'âge convenable à sa mise en bouteilles.

Le **vin naturel** est celui qui a été conservé tel qu'il a été retiré de la cuve et qui n'a subi aucune préparation.

Le **vin en nature** se compose de plusieurs qualités de vin mélangées dont l'ensemble possède une sève particulière. (Voyez VIN COUPÉ).

Le **vin nerveux** est celui qui joint à beaucoup d'alcool les perfections d'un vin étoffé.

Le **vin noir** est celui dont la couleur est très-foncée.

Le **vin nouveau** est celui qui a été récolté dans l'année où il se consomme. Il est censé vieux dès qu'une récolte s'est opérée après la sienne.

Le **vin ordinaire** ne présente à l'oïnomètre que 2 degrés et demi au-dessus de 0. On doit le choisir droit de goût.

Le **vin œil de perdrix** est un vin blanc d'une couleur favorable. Celui de Murseau, près Beaune, est le type de cette qualité.

Le **vin paillet** est un vin rouge dont le grand âge a altéré la couleur, mais qui peut encore avoir beaucoup d'agrément.

Le **vin de palus** est celui qui a été récolté dans les terrains qui bordent les rivières. Il est mou, coloré et sans goût de terroir. Les voyages d'outre-mer lui donnent un bouquet fort agréable et une bonne sève. Après sept à huit ans de séjour dans les barriques, on peut le mettre en bouteilles, où il se conserve et prend un bon goût de rancio.

Le **vin de passe** est celui que l'on jette sur la vendange pour lui enlever quelque défectuosité. On désigne de même celui que l'on obtient avec des raisins secs que l'on fait fermenter dans l'eau.

Le **vin passé** est celui qui est énervé par l'âge, qui a perdu toutes ses vertus et qui ne présente qu'une liqueur décomposée et chargée de tartre sec.

Le **vin pâteux** est celui qui a une consistance épaisse et qui paraît s'attacher au palais.

Le **vin pelure d'oignon** est un vin rouge d'une couleur faible et rosée.

Le **petit vin,** *breuvage* ou *piquette*, s'obtient en jetant sur les râfles ou grappes de raisin de l'eau et en les pressant. Cette boisson est d'une grande ressource pour les gens de la campagne.

Le **vin piquant** est celui qui est sec et qui affecte le palais par une légère tendance à l'aigre.

Le **vin plat** est sans alcool et peut avoir néanmoins beaucoup de couleur. Il est peu agréable au goût.

Le **vin plein** possède de bonnes qualités et une bonne sève.

Le **vin poussé** est celui qui a une tendance à s'aigrir. On le convertit souvent en vinaigre.

Le **vin de pressurage** est celui qu'on extrait des râfles ou grappes en les passant sous la presse. Il est très-âpre et se nomme aussi *vin de treuillis*.

Le **vin puissant** est celui qui possède à un très-haut degré les vertus d'un vin généreux. Il sert à renforcer les vins faibles.

Le **vin rassis** est celui qui est propre à être mis en bouteilles.

Le **vin rancio** est celui qui prend en vieillissant un arôme et une sève agréables qui en font reconnaître l'origine. Ce type comprend des vins du premier ordre.

Le **vin rosé** est celui qui est peu monté en couleur. Il s'en rencontre d'une sève fort agréable.

Le **vin rouge** est celui qui a été extrait des raisins de cette couleur, mêlés ou non aux raisins blancs.

Le **vin roussi** est un vin blanc bruni par le contact de l'air. Les vins d'Arbois sont de ce nombre.

Le **vin sans corps** est celui qui ne possède pas d'alcool.

Le **vin savoureux** est celui qui unit à une sève abondante une vigueur de bonne qualité.

Les **vins secs** sont blancs ou rouges et dessèchent la bouche à la dégustation. Ils sont susceptibles d'agacer le système nerveux.

Le **vin séveux** est celui qui présente à la dégustation un goût agréable et prononcé.

Vin sophistiqué. (Voyez VIN FRELATÉ).

Le **vin soufré** est celui qu'on a exposé à la vapeur du soufre qui lui donne du feu et du corps. Cette opération doit se faire avec soin pour éviter que l'odeur domine le goût ou la sève du vin.

Le **vin sucré** est un vin doux ordinairement blanc. Les vins de Bergerac et de Béziers sont de ce nombre.

Les **vins sur lie ou sur bourre** sont ceux qui se sont dépouillés eux-mêmes dans les fûts où ils ont été logés et qui n'ont encore subi aucune préparation. Les Hollandais aiment à les recevoir ainsi pour les préparer suivant leur goût.

Vin de teinte ambrée. (Voyez VIN BLANC JAUNE).

Le **vin de teinte** est celui dont la couleur rouge est très-forte. Il sert à colorer les vins clairets. Les vins de Cahors, dits *à une, deux, trois* ou *quatre teintes*, sont de ce nombre.

Le **vin tourné** est celui qui a été décomposé par la glace ou par la vétusté. Il n'est pas buvable à cause de sa mauvaise odeur et de sa sève repoussante.

Vin de treuillis. (Voyez VIN DE PRESSURAGE).

Le **vin trouble** est celui qui est nébuleux et qui a besoin d'être épuré par un encollage et un soutirage.

Le **vin tuilé** est celui dont la vieillesse a altéré la couleur. Il est jaune rouge. Sa sève est des plus estimées.

Le **vin velouté** flatte le palais et fait éprouver à la bouche et à la langue une émotion agréable.

Le **vin vert** provient des vendanges précoces. Il est âpre et peu agréable lorsqu'il est nouveau ; les tirages au fin et les soins peuvent l'améliorer.

Le **vin verdâtre** est un vin blanc légèrement vert et souvent très-potable.

Le **vin vieux** est celui qui date d'un an au moins.

Le **vin violent** est celui qui possède beaucoup d'alcool et qui échauffe l'estomac. Dans cette catégorie sont les vins du Roussillon qu'on emploie à donner du corps à ceux qui n'en ont pas assez.

Le **vin viné** est celui que l'on renforce par un mélange de trois-six ou d'eau-de-vie.

Le **vin vineux** est celui qui a beaucoup de force et qui réunit à un très-haut degré les qualités qui constituent le bon vin. Il se conserve quinze et vingt ans sans se décomposer.

Ce qui constitue les mauvaises qualités de vin, c'est la graisse, le pousse, le goût de fût, l'aigreur, la verdeur, la faiblesse et l'opacité.

Les quatre parties du globe fournissent, ainsi que l'Océan Atlantique, des vins divers qui jouent un rôle plus ou moins important dans le commerce. Nous allons nous en occuper d'abord généralement.

Les **vins d'Afrique**, vantés par Pline, se récoltaient en Égypte près d'Alexandrie et furent connus sous le nom d'*arisonoïtes*. Les vignobles de ce pays sont situés sur la rive gauche occidentale du Nil, à quelque distance d'Abou-Mandour. On y fait peu de vin et on sèche les raisins pour les diriger sur Alexandrette et Rosette. On prépare avec leur moût et des amandes une très-bonne confiture connue sous le nom de *dips*.

En 1497, les Portugais, commandés par Vasco de Gama, découvrirent le cap de Bonne-Espérance, mais négligèrent d'y former un établissement. Les Hollandais, en 1600, y formèrent

une colonie qui ne prit quelque consistance que vers le milieu du 17me siècle. Les Anglais, en 1795, s'emparèrent de cette terre, la rendirent à la paix d'Amiens, la reprirent en 1806 et la gardèrent par suite des stipulations du congrès de Vienne. Elle occupe 240 lieues du S. à l'E. jusqu'à l'embouchure d'une rivière appelée *Rio-d'Infante* par les Portugais et *Great-Fish* par les Anglais, et 130 lieues à partir du même point jusqu'à la rivière de Coussie qui forme sa limite septentrionale. Ce territoire est divisé en quatre districts, qui sont: 1° le Cap-District, dans le voisinage de Cap-Town; 2° le Stellenbosch, qui comprend toute la côte occidentale, excepté le Cap-District; 3° le Zwellendam, qui s'étend le long de la côte méridionale; 4° le Graaf-Reynet, qui comprend une partie du Karrou ou désert, et les pâturages situés au pied de la montagne de Seneuw-Berg.

C'est sur les parties basses de la montagne de la Table exposée à l'E. que se récolte le fameux vin de Constance, produit du vignoble de même nom. Les crûs du Becker et de Hendrick sont les plus estimés et sont mis au rang des premiers vins de liqueur, après celui de Tokai. Les vins muscats de Falso et de Table, par une préparation particulière, imitent les précédents de manière à s'y méprendre. La troisième qualité, dite *vin du Rhin du Cap*, provient des cantons de La Perle, de Dragestein et de Stellenbosch. Ces liquides sont plus ou moins colorés. Les plus foncés sont dits *vins de Rota*, parce qu'ils ressemblent à ceux que l'on fait en Espagne sous le même nom.

L'Afrique occidentale possède les treize îles Canaries, connues des anciens sous le nom d'*îles fortunées*, et oubliées des Européens jusqu'en 1344, époque où Louis de Cerda, infant d'Espagne, les obtint en donation de la cour de Rome. Il voulut s'en emparer; mais repoussé par les indigènes, il y renonça et Jean de Bétancourt, seigneur normand, prit en 1402 les îles de Fer et de Lancérota. Herriera, son gendre, s'établit dans la grande Canarie et dans l'île de Ténériffe en 1464, mais il en fut chassé par les habitants. Les Espagnols, en 1497, finirent par triompher de leur résistance.

Les îles de l'Océan-Atlantique sont Sainte-Hélène, l'Ascension, celles du golfe de Guinée, du cap Vert, les Canaries, Madère, Porto, Santo et les Açores.

Sainte-Hélène ne propage la vigne que pour en manger le fruit et n'en cultive pas assez pour produire du vin, ainsi que les îles du cap Vert; cependant le vin de Brava, qui est très-rare, passe pour égaler celui des Canaries. Les îles Lencérota, Forta-Ventura, Canaries, Ténériffe, Gomère, Palme et de Fer produisent des vins secs et de liqueur; ils ont de la légèreté, de la délicatesse et un parfum agréable, mais ils sont faibles et peu spiritueux. On les convertit souvent en eau-de-vie. Ils proviennent presque tous du cépage nommé *vidogne* ou *verdot* et imitent les vins de Madère quoique ayant moins de corps et de qualité. Ceux de Forta-Ventura sont meilleurs que les précédents. Les Canaries, dites proprement *îles fortunées*, produisent des vins de liqueur fins, délicats et parfumés, mais moins corsés que ceux de Ténériffe qui se rapprochent du Malvoisie. Les vins de Gomère sont faibles, piquants, blancs et limpides; après deux années, ils prennent un goût et une saveur fort agréables. La vallée la plus réputée pour leur production est Hermenga. Les vins de Palme ressemblent à ceux de Ténériffe, mais sont plus jaunes et ont moins de corps; quand ils ont été gardés trois et quatre ans, ils prennent un bouquet qui rappelle l'odeur d'une pomme de pin très-mûre. Ils se conservent peu dans les climats froids et tournent à l'aigre. On en fait un important commerce.

Madère produit une grande variété de vins; les plus réputés sont ceux de Malvoisie et le blanc sérical ou vin sec de Madère, qui est ambré. Les Anglais le soignent fort bien et lui substituent parfois le marsalla de Sicile. Ils qualifient ces produits *London particular*. On évalue à 150,000 hectolitres les produits fournis en vins par l'île de Madère.

Les **vins d'Amérique** sont peu nombreux; cependant on peut citer ceux de la Nouvelle-Californie, dont les principaux vignobles sont établis au sud et au nord de la côte de Monterey. Les villages les plus réputés sont San-Diégo, Capristrano, Santa-Clara et San-Luis-Obispo. Le Pérou fournit quelques vins. Lima, ainsi que la Corregidorerie-Dica, en produisent d'assez grandes quantités pour établir un commerce suivi avec la Colombie. Les plus estimés sont ceux de Lima, de Lucomba, du Lac et de Pisco. Ceux de la province de Guamanga sont convertis en eau-de-vie et dirigés vers la Colombie. Les provinces de Cusco et d'Aré-

quipa ont des vignobles très-étendus. Les corrégidoreries de Moquehua, de Canames, d'Arica et de La Paz fournissent aussi beaucoup de vins et d'eaux-de-vie. Lima concentre à peu près ce commerce.

Les vins du Chili sont très-estimés à Monte-Video, à Buénos-Ayres et au Paraguay. Leur couleur est brune et leur saveur de terroir et de peau de bouc les rend peu agréables d'abord, mais on finit par s'y habituer. Ils ont du corps et de la chaleur. Ce sont des vins de liqueur inférieurs. Les vins rouges de Philadelphie, des États-Unis et de la Haute-Louisiane peuvent s'assimiler aux vins d'Europe.

Les vins du Mexique sont peu abondants et ne donnent lieu qu'à un commerce local. Sans être supérieurs, ils sont liquoreux et agréables. Ils se rapprochent des vins d'Espagne.

Les **vins d'Asie** sont fournis par l'Arabie, la Perse, l'Afghanistan, l'Indoustan, le Tonquin, la Cochinchine, Laos, Cambodja ou Camboge, la Chine, la Tartarie, le Caucase, la Sibérie, le Japon et les îles de la mer du Sud.

La première de ces contrées fournit peu de vin. Ses vignobles sont composés de cépages qui produisent de très-petits raisins, qui sont séchés et exportés sous le nom de *ledigs*. Saham dans l'Hyémen est le seul canton que l'on puisse citer pour donner du vin. Ce liquide est proscrit par la religion du pays.

Le meilleur vin de la Perse est le *Schiraz*, nom d'une ville du Farsistan. On cite aussi le vin de Pierre, dont le bouquet rappelle l'odeur d'une résine aromatisée. Les vins rouges persans sont très-estimés, très-foncés et ont beaucoup de bouquet, de corps et de nerf. Ils circulent en bouteilles de verre, contenant 2 à 5 litres, bouchées avec un morceau de bois entouré de coton. Ces flacons sont ronds et portent un long col goudronné et couvert d'une toile assujettie par un cordon ; le tout est garni d'une autre couche de goudron. La vallée de Cachemire dans l'Afghanistan produit des vins semblables à ceux de Madère. Conservés, ils acquièrent plus de qualité.

L'Indoustan produit peu de vin ; on n'y cultive la vigne que pour en manger le fruit. Dans le Tonquin, la Cochinchine, Laos et Combodjat, on ne boit que de l'eau-de-vie retirée de la noix

d'areck. Elle a beaucoup d'analogie avec l'eau-de-vie de grains d'Irlande.

La Chine ne produit point de vin et la vigne n'y est que peu connue. Ce peuple fait usage d'une boisson retirée du riz par la fermentation; on fait tremper ce dernier dans l'eau pendant vingt ou trente jours en y mélangeant quelques épices, puis on le fait cuire et on le fait de nouveau fermenter; il se forme alors une écume superficielle; après l'avoir enlevée, on soutire la liqueur que l'on renferme dans des vases vernissés. Les lies de ce produit sont utilisées par la distillation pour former une eau-de-vie nommée *arak* ou *rak*, qui surpasse souvent en force nos meilleures eaux-de-vie. Le meilleur vin de riz se prépare à Vousie dans la province de Kiang-Nan, et à Chao-King dans la province de Tche-Kiang; on le dirige de là dans toutela Chine.

Les **vins d'Europe** sont ceux qui occupent le plus le monde commerçant et qui sont les plus difficiles à connaître. Ils sont produits par d'innombrables localités, situées sous la partie septentrionale de la zone tempérée sur une étendue de 295,735 lieues carrées, qui comprennent quarante-huit états souverains, qui sont : les trois empires d'Autriche, de Russie et de Turquie; les treize royaumes de France, d'Angleterre, d'Espagne, de Portugal, de Sardaigne, des Deux-Siciles, de Prusse, des Pays-Bas, de Bavière, de Saxe, de Wurtemberg, de Danemarck et de Suède; l'électorat de Hesse; les six grands duchés de Toscane, de Bade, de Hesse-Darmstadt, de Weimar, de Mecklembourg-Schwerin et de Strelitz; les treize duchés de Modène, de Parme, de Lucques, d'Oldenbourg, de Gotha, de Meinungen, d'Hildelburghausen, de Cobourg, de Brunswick, de Nassau, de Bernbourg et de Kœthen; les dix principautés de Hohensollern, de Hechingen, de Sigmaringen, de Lichtenstein, de Schwarzbourg, de Rudol, Stadt et Soudersbausen, de Reuss, branche aînée et cadette, de Lippe, de Detmold et de Schauenbourg-Lippe; le comté de Hesse-Hombourg; l'état ecclésiastique de l'Église; les quatre républiques de la Suisse, des îles Ioniennes, de Saint-Marin et de Cracovie; les quatre villes libres de Francfort-sur-le-Mein, Lubeck, Brême et Hambourg.

Nous allons donner, conformément à la nomenclature suivante,

des explications raisonnées destinées à donner une connaissance spéciale des signes distinctifs de chaque crû.

Vins antiques.

VIN D'ABATES.
— D'ALEXANDRIE.
— D'ANTILLA.
— LE CALEBONIUM VINUM.
— LE CALENUM VINUM.
— DE CLAZOMÈNE.
— LE FALERNE.
— LE GAURANUM.
— DE LABICUM.
— DE LESBOS.
— DE LIGURIE.
— DE LA LYDIE.
— LE LOMPHACITE.
— LE MAREOTIS.

VIN LE MAMERTINUM.
— DE NOMENTUM.
— LE PRAMMIAN.
— LE PHANEAN.
— LE POLLŒUM.
— LE SAPRIAN.
— DE SÉTIA.
— LE SPOLETOM.
— LE SURENTUM.
— LE TAORMINA.
— DE TARRACO.
— LE TŒNIOTIQUE.
— DE TOSCANE
— DE ZANTE.

Vins du siècle

circulant dans le commerce.

VIN DE L'AAR.
— DES ABÎMES.
— D'AJACCIO.
— D'ALAIS.
— D'ALICANTE.
— ALEATICO.
— D'ALBANIE.
— D'ALBY.
— D'ALBA-FLOR,
— LAMONTILLADO.
— DES ALLICOTS.
— D'ALLEMAGNE.
— L'ALMUS.
— D'ANGERS.
— D'ALSACE.
— D'ANJOU.
— D'ANCENIS.

VIN D'ARBIN.
— D'AUSBRUCH.
— D'ARMAGNAC.
— L'AROMATIQUE.
— D'AUCH.
— L'ASPRINO.
— DE L'AUVERGNE.
— DES ARSURES.
— D'AUXERRE.
— D'AUTRICHE.
— DE L'AVEYRON.
— DE BARCA.
— DE BARSAC.
— DE BAUMES.
— DE BEAUNE.
— DE BAYONNE.
— DU BÉARN.

VIN DE BEAUJOLAIS.
— DE BEAUVAIS.
— DE BÉCHEVELLE.
— DE BELGIQUE.
— DE BELLAI.
— DE BENICARLO.
— DE BERGERAÇ.
— DE BERGÈRE.
— DE BESANÇON.
— DU BERRY.
— DE BÉZIERS.
— DE BISCAYE.
— BLANQUETTE DE LIMOUX.
— LE BLEICHERT.
— DE BOIVIN.
— LE BONARDE.
— DE BORDEAUX.
— DE BOURG.
— DE BOURGOGNE.
— LE BRAND.
— DE BRANNE MOUTON.
— DE LA BRESSE.
— DE BRETAGNE.
— DE BRIE.
— DE BISCAYE.
— LE BUZA.
— DE CAHORS.
— DES CAILLES.
— DE CALABRE.
— DU CALVAIRE.
— LE CALMUS.
— DES CANARIES.
— DE CANDIE.
— DE CANOÑ.
— DE CARBONNIEUX.
— DE CANTE-MERLE.
— DE CANTE-PERDRIX.
— DE CANTE-MERLE ITALIEN.

VIN LE CARCAVELLOS.
— DE CARGAISON.
— DU CAP DE CONSTANCE.
— DE CERISE.
— LE CARLON.
— DE CATALOGNE.
— DU CAUCASE.
— DE CETTE.
— LE CHABLIS.
— DE CHALONS.
— DE CHAMBÉRY.
— DE LA CHALOSSE.
— LE CHAMBERTEIN.
— DE CHAMBOLLE.
— DE CHAMPAGNE.
— DE LA CHAINETTE.
— DE CHANJOLET.
— DE CHARTRES.
— DU CHATEAU DE BELAIR.
— DU CHATEAU DE BÉCHEVELLE
— DE CHAULET.
— DE CHAUDIÈRE.
— DE CHYPRE.
— DU CHER.
— DE CHIO.
— LES CLARETTES DE DIE.
— LE CLAIRET.
— LE CLOS DU GRAND-MORIN.
— DE LA COMMANDERIE.
— LE CLAIRON.
— DE CLERMONT.
— DU CLOS DE CHAMBOLLE.
— — VOUGEOT.
— — DE JASNIÈRE.
— — VERGEOT.
— — DE S[t]-NICOLAS.
— DE COLMAR.
— DU CLOS DE S[te]-MARIE.

VIN DE CAUNONAO.
— DE COLOGNE.
— DE CONSTANCE.
— DE CORSE.
— LE CORTON.
— DES CORDELIERS.
— LE COQUEMPIN.
— DE LA CRIMÉE.
— DE COS-DESTOURNEL.
— DE COTILLON.
— DE LA CÔTE St-JACQUES.
— DE LA CÔTE-D'OR.
— DE COTNAR.
— DE CRUET.
— DE CRÈVE-CŒUR.
— DU DATTIER.
— DU DAUPHINÉ.
— DU DANUBE.
— D'ÉPERNAY.
— DE LA DORDOGNE.
— LE DÉPÔT-PIERRE.
— DE DIJON.
— DU DUCHÉ DE PARME.
— DU DUCHÉ DE TOSCANE.
— L'ÉCRIVAIN.
— DE L'ETNA.
— L'ESCHGRIÈSE.
— D'ESPAGNE.
— DE L'ESTRAMADURE.
— ESSENCE DE TOKAI.
— DES ÉTATS-UNIS.
— D'ÉVREUX.
— DE FALERNE.
— LE FARO.
— LE FINKENWEIN.
— DE FONDELLOL.
— DE LA FRANCHE-COMTÉ.
— DE FRANCONIE.

VIN DE FOUENCARAL.
— DE FRONSAC.
— DE FRONTIGNAN.
— DE FRUITS.
— DU GATINAIS.
— DU GARD.
— LE GARNACIA.
— DE LA GASCOGNE.
— DE GEBIRWEIN.
— DE GAILLAC.
— LE GENTIL.
— LE GIRO.
— DE GISCOURS.
— DE GORCE.
— LES GOUTTES-D'OR.
— DE GRAVES.
— DE LA GRAVIÈRE.
— DE LA GRÈCE.
— LE GRÉCO.
— LE GRENACHE.
— LE GRESSEN.
— LE GRINGET.
— DE GRUAU-LAROSE.
— DE HARSEN.
— DU HAUT-BRION.
— DU HAUT-BARSAC.
— DE LA HAUTE-BOURGOGNE.
— DE L'HÉRAULT.
— DE L'ERMITAGE.
— L'HINTERHAÜSER DE HONGRIE.
— L'HINTERHAÜSER DE HOLLANDE.
— DE HONGRIE.
— DE L'ÎLE DE CORSE.
— LE JÉNÉRODI.
— LE JOHANNISBERG.
— DU JURA.

VIN DE JURANÇON.
— LE KIRCHVIN.
— LE KIRWAN.
— LE KITTERLÉ.
— LE KLÉBERT.
— LE KŒSTRICH.
— LE LABRUSCA.
— LE LACRIMA-CHRISTI.
— DE LAFITTE.
— LE LAGRIMA.
— DU LANGUEDOC.
— DE LAON.
— DE LAROSE.
— DE LATOUR.
— LE LIEBFRAUENMILCH.
— DE LÉOVILLE.
— LE LEITS.
— DE LISBONNE.
— DU LIMOUSIN.
— DE LOI.
— DE LA LOZÈRE.
— DE LONS-LE-SAULNIER.
— DE LA LORRAINE.
— DE LUDON.
— DU LYONNAIS.
— DE LUNEL.
— LE MACCABEO.
— DU MACONNAIS.
— DE MADÈRE.
— LE MADIRAN.
— DU MAINE.
— DE MALAGA.
— LE MALVESIA.
— LE MALVOISIE.
— LE MANZANILLA.
— DE MENTHE.
— LE MARASCHINA.
— LE MARASQUINO.

VIN LE MARKBRUNN.
— DU MARANCIN.
— DE MARGAUX.
— DE MARMANDE.
— DE MARSEILLE.
— LE MASZLAS.
— DE MÉDOC.
— DE MELUN.
— LE MERCURAY.
— DE METZ.
— DE MEURSAULT.
— LE MÉZÈS-MALÉ.
— DE MIGRAINE.
— DE LA MEUSE.
— LE MOSTO.
— DE LA MISSION.
— DE MONACA.
— DE MONARGUE.
— LE MOGER.
— DE LA MONTAGNE.
— DE LA MONTAGNE DE REIMS.
— DU MONT VÉSUVE.
— DE MONTFERRAND.
— DU MONT ETNA.
— DE MONTE-FIASCONE.
— DE MONTPELLIER.
— LE MOSCATEL-DE-PAJA.
— LE MOSCATELLO.
— DU MOULIN A VENT.
— LE MURBLIN.
— DE MEUSSOLT.
— LE MUSCAT.
— DE LA NAHE.
— DE NANCY.
— DE NANTES.
— DE NAPLES.
— DE NARBONNE.
— LE NASCO.

VIN DU NECKER.
— LE NECTAR.
— LE NÉGRO-RANCIO.
— DE LA NERTHE.
— DE NÎMES.
— LE NOBIOLO.
— DE NUITS.
— LE NOBLE.
— DES OLIVOTES.
— D'OLÉRON.
— D'ORLÉANS.
— DE PAILLE.
— DE PALMIER.
— DE PAIMBŒUF.
— DE LA PALOTTE.
— DE PALUS.
— DU PARADIS.
— LE PASSERATA.
— DE PAUILLAC.
— DU PAPE CLÉMENT.
— DE PAU.
— LE PERO-XIMEN.
— LE PAXARÈTE SEC.
— LE PEDRO-XIMENES.
— DE PESSAC.
— DE LAPERRIÈRE.
— LE PETIT-TOKAI.
— DE PERNAUD.
— LE PICOLI.
— LE PICARDAN.
— DU POITOU.
— DE PÉZENAS.
— DU PIÉMONT.
— DE PERPIGNAN.
— DE PICHON-LONGUEVILLE.
— DE PIQUE-CAILLEAU.
— DE LA PLAINE.
— DE PORTO.

VIN DE POMARD.
— DE PONTAC-DULAMON.
— DE POUILLY,
— DE PRAMMIAN.
— DE PREIGNAC.
— DE LA PROVENCE.
— DES QUEYRIES.
— DE RAS-DORO.
— DE REIMS.
— LE RANCIO.
— DU RHIN DU CAP.
— DU RHIN.
— DE RICHEBOURG.
— LE RIESLING.
— LE RIESLINGER.
— LE RUDESIN.
— DE RIQUEVIR.
— DE RIVESALTES.
— DE LA ROCHELLE.
— DE RHODEZ.
— DE LA ROMANÉE-CONTI.
— DE ROSAN.
— LE ROZOLIO.
— DE ROTA.
— DE LA ROUSSELIÈRE.
— DU ROUSSILLON.
— DE RUDESHEIMERBERG.
— DE RUSSIE.
— DE SAMOS.
— DE SANG DE SUISSE.
— DE LA SAINTONGE.
— DE SAINT-BRIS.
— LE SAN-LUCAR.
— DE SAINT-ÉMILION.
— DE SAINT-GEORGES.
— DE SAINT-ESTÈPHE.
— DE SAINT-MACAIRE.
— LE SANTISSIMA.

VIN LE SANTORIN.
— DE SAINT-JACQUES.
— DE SAINT-JULIEN.
— DE SAINT-PATRICE.
— LE SANTO-PATRONIO.
— DE SAINT-THOMAS.
— DE SAUMUR.
— DE SAUTERNES.
— LE SCHIRACKER.
— LE SCHIRAZ.
LE SCHARLACHBERGER.
— DE SCHONENBERG.
— DE SCIO.
— LE SÉTUVAL.
— DE SILLERY.
— DE SOISSONS.
— DE STRASBOURG.
— DE LA SUISSE.
— DE SYRIE.
— DE TALENCE.
— DE TARBES.
— DU TARN.
— DU TARN-ET-GARONNE.
— DE LA TERRASSE.
— DE LA TERRE-BLANCHE.
— DE LA TERRE DES[t]-THIERRY.
— DE THIEFFENTHAL.
— LE TINTO.
— LE TINTO DE ROSA.
— LE TINTILLA.
— LE TOKAI.
— DE TONNERRE.

VIN DE TORCOLANO.
— DE LA TOURAINE.
— LE TROTTAKER.
— DE TURQUIE.
— L'UVA PASSA.
— LE VALDEPENAS.
— LE VERNACCIA.
— LE VERDEA.
— DE LA VIELLE PLANTE.
— LE VERMUTS.
— DE VERSAILLES.
— LE VIN NOBLE.
— D'OR.
— GENTIL.
— LA VINADE.
— LE VINO MORTO.
— POURRIS.
— DU VÉSUVE.
— LE VINO SANTO.
— DE VIQUEBILLE.
— SÉCO.
— DES VOSGES.
— DE VOLNAY.
— LE VOUVRAY.
— DE WITTINGEN.
— DE WURTSBOURG.
— LE XÉRÈS.
— LES XIMENEZ.
— LE ZAHNAKER.
— LE ZALOGNE.
— DE ZANTE.
— DE ZIMSLANSK.

Vins antiques.

Le **vin d'Abates** était un vin rouge très-liquoreux, récolté en Silicie et célébré par Galien.

Les **vins d'Alexandrie** ont été vantés par Athénée; ils

étaient récoltés aux bords du lac Birka-Mariout, près de cette ville. Ils étaient doux, rosés, parfumés et de facile digestion.

Le **vin d'Antilla** se récoltait aux bords du Nil, près d'Alexandrie, et jouissait d'une très-grande réputation.

Le **calebonium vinum** était récolté à Calvi, près de Capoue. Horace en faisait grand cas et Galien le préférait au Falerne.

Le **calenum vinum** fut vanté par Strabon et par Plutarque; il était susceptible de ranimer les forces. On le récoltait près de Damas.

Le **vin de Clazomène** ou de Vourla, dans la Natolie, était préféré à celui de Lesbos par les Romains. Ce vignoble était placé sur le golfe de Smyrne; on mêlait à ses produits de l'eau de mer qui leur donnait une saveur agréable.

Le **Falerne** se récoltait sur les collines de la Campanie-Heureuse, aujourd'hui terres de Labour connues sous le nom de *Massique ou Falerne*. Ces vignobles fournissaient trois espèces de vin. Le gauranum se récoltait au sommet des coteaux, le faustianum sur leur penchant et le falernum à leur base. Ces vins, vantés par Galien, étaient dans leurs premières années d'une âpreté insupportable, mais après vingt et trente années d'attente, ils étaient au-dessus de toute comparaison. On les conservait dans de grandes urnes.

Vin gauranum. (Voyez VIN DE FALERNE).

Le **vin de labicum** ou de *monte-comparto* se rapprochait du Falerne. Il était ferme, astringent et s'employait dans la thérapeutique.

Le **vin de Lesbos** était rouge, dur, astringent, vigoureux et de conservation. A l'âge de trente ans, on s'en servait comme d'un médicament très-énergique.

Les **vins de la Ligurie** (état de Gênes) étaient, d'après Pline, généreux et fort estimés.

Les **vins de la Lydie,** d'après Galien, étaient blancs, doux, ambrés et recherchés. Ils se vendaient fort cher et étaient si liquoreux qu'ils ne pouvaient être bus sans eau. Ils servaient à corriger l'âpreté des autres vins et à leur donner un bouquet agréable.

L'**omphacite** se préparait à Lesbos et dans l'île de Thasus

(Tallo) avec une espèce de raisin que l'on vendangeait avant sa maturité. On l'exposait quatre ou cinq jours au soleil avant de le presser. Son suc était reçu dans des vases et on le faisait fermenter au soleil. Il était doux, généreux et parfumé. En vieillissant, il prenait un bouquet excellent et une sève agréable.

Les **vins de Maréotis** étaient, d'après Aristophane, pleins de sève et de bouquet, mais si forts, qu'on ne les buvait que mélangés à huit parties d'eau.

Le **mamertinum** se récoltait à Messine ; il était léger, astringent et d'une très-bonne sève. Jules-César fut le premier qui le vanta et l'admit à sa table.

Les **nomentums** se récoltaient près de Rome et rivalisaient avec les meilleurs vins de l'Italie et de la Grèce. Ils étaient rouge clair, délicats, légers et généreux. Horace les recommandait comme toniques.

Le **prammian** est un vin dont l'usage remonte à la plus haute antiquité. Il était récolté, d'après Pline, dans les environs de Smyrne ; il était rouge, fort, dur, astringent, vigoureux et de conservation. Il prenait en vieillissant de la sève et du bouquet.

Le **vin de Phanean** se récoltait dans l'île de Chio. Il avait un bouquet délicieux, mais un peu salé. Virgile l'a beaucoup vanté.

Le **pollœum** se tirait de Syracuse. Il était blanc, très-doux et d'une qualité supérieure.

Les **saprians,** récoltés dans l'île de Chio, étaient doux et secs. Les vignobles qui les fournissaient étaient placés sur les hauteurs crayeuses d'Ariusium et d'Aroisia. Strabon les place au premier rang des vins de la Grèce. Leur parfum était agréable et très-fort.

Le **vin de Sétia,** vanté par Galien, se récoltait dans des vignobles situés au-dessus du Forum-Appia. Auguste l'estimait beaucoup. Il était fin, délicat, agréable et bienfaisant; il se conservait long-temps.

Les **vins de spoletum** se récoltaient près de Vérone et dans le duché d'Urbin ; ils étaient blancs, ambrés, légers et agréables. Juvénal les a célébrés.

Les **vins de Surentum** se faisaient sur le mont Gaurus,

près de Naples. Virgile les dit incomparables pour leur légéreté et leur salubrité. Ils étaient ordonnés aux convalescents et ne devenaient jamais amers en vieillissant. Ils manquaient de spiritueux.

Le **vin de taormina,** récolté aux environs de Syracuse, ressemblait beaucoup au mamertinum; il était léger, astringent, doux et blanc; le cépage qui le produisait était connu sous le nom de *biblia*.

Les **vins de Tarraco**, aujourd'hui Tarragone, vantés par Martial et par Silicus Itallicus, étaient récoltés en Catalogne, près du Francoli, petite rivière qui se jette dans la Méditerranée; ils étaient peu inférieurs à ceux de la Campanie.

Le **tœniotique,** récolté près d'Alexandrie, était blanc, verdâtre et avait du corps, de la fermeté et un parfum aromatique prononcé. Il était plus liquoreux que le Marotis.

Les **vins de Toscane** étaient généreux, blancs, ambrés, légers et agréables; les plus réputés, d'aprés Pline, étaient ceux de Statonia, de Vérone et de Spolette.

Les **vins de Zante** ou de *Zacinthus* provenaient de vignobles situés prés de la mer Ionienne. Ils étaient préparés avec des soins particuliers. Les raisins mûris étaient saupoudrés de gypse qui donnait de la consistance à leur suc. Ils étaient fort spiritueux et ont été vantés par Pline, quoique un peu salés.

Vins du siècle.

Les **vins de l'Aar** sont produits par les vignobles du bord du Rhin. Ils sont blancs, secs, pleins de corps et de spiritueux et très-estimés. Ceux de Walporzhein et de Remangen, dans l'arrondissement de Bonn, sont les plus estimés. Quoique de troisième classe, ils sont de conserve. Il s'en récolte aussi dans le duché du Bas-Rhin.

Les **vins des abîmes,** récoltés dans le royaume de Sardaigne, entre Chambéry et l'Isère, sont rouges et ressemblent à ceux de quatrième classe de la haute Bourgogne. Ils sont plus ou moins colorés, corsés et légers, suivant la fermentation qu'ils ont subie. Ce sont de très-bons vins ordinaires.

Les **vins d'Ajaccio** sont rouges ou blancs. Ces derniers sont délicats, corsés et agréables, ainsi que tous ceux que l'île

de Corse peut fournir. Les vignes du pays portent les noms d'*angiola* ou *pisana*, de *tribiano*, de *paradisa*, d'*ambrostina forte*, d'*olie de nera-romana*, de *muscodello*, de *pentuzello* et de *malvesia*.

Les **vins d'Alais** sont blancs ou rouges et de faible qualité. Ils ne se conservent pas plus d'une année.

Les **vins d'Alicante** sont récoltés dans le royaume de Valence en Espagne. Le plus renommé est le rouge, dit *tinto*. Il est tonique et foncé. Sa couleur finit par s'en séparer et par s'attacher aux parois des bouteilles. Il acquiert de la qualité en vieillissant et devient liquoreux, agréable, aromatique et piquant. On le désigne alors sous le nom de *fondello*. Il doit se boire à petite dose comme fortifiant. Valence récolte aussi des vins blancs parfumés très-agréables et des vins ordinaires très-piquants qui se consomment sur les lieux de production.

Le **vin aleatico** est préparé dans l'île d'Elbe et provient d'un excellent raisin rouge très-fleuri, à grains moyens, ovales, pointus et clair-semés. Chaque propriétaire le fait suivant une méthode particulière ; ils font sécher le raisin avant de l'exprimer et y ajoutent du rhum ou un autre spiritueux. Ce vin est recherché dans le pays à cause de son goût, de sa chaleur et du parfum agréable qu'il possède. La Toscane et les Etats-Romains préparent ces mêmes vins.

Les **vins d'Albanie,** récoltés dans la vallée de Janina (Turquie d'Europe), sont de bonne qualité, mais ne se conservent pas et ont un parfum résineux.

Les **vins d'Alby** sont légers, délicats, moelleux et parfumés. Ils sont peu chargés de tartre et peuvent se conserver plusieurs années. Ils remplacent au besoin les vins ordinaires du Maconnais et de la Bourgogne et se consomment dans le pays.

Le **vin d'Albaflor,** récolté dans l'île Majorque, a une belle couleur ambrée, beaucoup de corps et un fort bon goût. Il a de l'analogie avec nos vins de Sauterne, mais il est moins parfumé.

Le **vin amontallido** est récolté en Andalousie près de Cadix. Il est blanc comme le Xérès, peu ambré, parfumé, doux et très-agréable.

Le **vin des Allicots** se récolte en Suisse, au village de

Frangy, limitrophe de la France et du canton de Genève. Il est blanc, spiritueux, très-agréable et se conserve long-temps.

Les **vins d'Allemagne** sont des vins secs particuliers qui diffèrent par leur goût et leur consistance des vins moelleux de France et des vins de liqueur d'Espagne et d'Italie. En général, les rouges sont inférieurs aux blancs. Ils se conservent long-temps sans se décomposer. Ils proviennent des cépages nommés *riesling* (gris et blanc) et *klingenberger* (meslier). Le riesling est placé sur les penchants écailleux de certaines côtes; il donne de petites grappes blanches qui ne mûrissent que rarement. Il fournit des vins qui se gardent très-long-temps et qui acquièrent en vieillissant un bouquet aromatique prononcé et agréable. Le klingenberger, plus répandu dans les plaines, mûrit facilement et donne un vin doux et plus précoce que le précédent, mais il a moins de qualité et de bouquet.

Le **vin almus** ou *jonc odorifère* se récolte en Allemagne, sur la rive droite du Mein, près du rocher de Trieffenstein. Il a un goût de jonc agréable et de l'analogie avec les vins doux de Hongrie.

Les **vins d'Angers et du département de la Sarthe** sont produits par les cépages nommés *pineau noir et blanc, meunier, verjutier, morillon noir et blanc, vignar noir, verret noir, gouars* ou *forard blanc jaune, petit doin* et *arabot blanc*.

Ces vins sont de qualité inférieure. Le seul crû qui puisse être cité est celui de Jasnières (commune de Lhomme). Il est spiritueux, corsé et de bon goût. Fait avec soin, il se couserve long-temps. Il est rangé parmi les vins ordinaires.

Les **vins d'Alsace** sont rouges ou blancs. Les premiers ne prospèrent pas comme les autres et ne peuvent entrer en concurrence avec ceux des provinces méridionales. Ils se consomment sur les lieux de production. Les vins blancs au contraire sont très-estimés et occupent le second rang parmi les vins du Rhin. Leur bouquet et leur goût sec et piquant ne peuvent cependant convenir à beaucoup de consommateurs, habitués aux vins de Bourgogne, de Champagne ou de Bordeaux. Ils s'exportent en Suisse et en Allemagne.

Les **vins d'Anjou et du Maine** sont ordinaires ou communs. Les blancs sont les plus estimés. On distingue ceux que

produisent les coteaux qui environnent Saumur; ils sont corsés, spiritueux, fins, agréables, parfumés, très-capiteux et peuvent supporter les transports. Les crûs les plus renommés sont les Rotissans, La Perrière, les clos du Grand et du Petit-Morin et les Poillenx.

Les **vins d'Ancenis** (Loire-Inférieure) sont mauvais, blancs ou rouges. Les premiers ont un goût de terroir désagréable et tournent souvent à la graisse. On les dirige sur Paris à cause de leur bas prix. On les mélange avec des vins rouges colorés pour la consommation des cabarets.

Le **vin d'Arbin** se récolte près de Chambéry, dans des vignobles situés aux pieds de montagnes calcaires. Le crû d'Arbin leur a donné son nom, comme les Côtes-Rôties. Ces vins ont une belle couleur, du corps, du spiritueux et un fort bon goût. Cinq ans de tonneau leur donnent de la maturité et un bouquet agréable qu'ils peuvent conserver vingt-cinq ans.

Le **vin d'Ausbruch** se fait dans la Haute-Hongrie, au comté de Zemplin. On ne récolte les raisins que lorsqu'ils sont bruns; on met de côté les verts et les pourris et on place le choix sur des tables creuses et percées. On obtient, par une légère pression, un jus qui est reçu dans des vases de terre et qui forme l'essence de Tokai. On mouille ensuite le marc avec du moût de raisin non séché et l'on foule avec les pieds ce produit placé dans des sacs. On obtient alors le maszlas ou second vin cuit au soleil. Quelques récolteurs conservent l'essence séparément dans de petits vases. D'autres, pour obtenir l'ausbruch, la mélangent dans la proportion de soixante et une parties sur quatre-vingt-quatre de vin. Cette opération forme le second vin de Tokai, qui n'a d'autre rival que celui qui est préparé avec l'essence pure et qui se conserve bien plus long-temps.

On fabrique en Transylvanie une espèce d'ausbruch, de qualité inférieure.

Les **vins d'Armagnac** sont fournis par le département du Gers en assez grande quantité. Ils sont âpres, sans qualité et ne peuvent se conserver plus de trois ans. Auch, Condom, Lectoure et Mirande les distribnent au commerce.

Le **vin aromatique** se récolte en Autriche dans le comté de Chiavenne. Il est blanc et provient de raisins rouges non

fermentés. Son goût est d'abord austère. Au bout d'un an de séjour dans les tonneaux, il acquiert du corps, du spiritueux, de la délicatesse et du parfum. Il ne peut être conservé en bouteilles parce qu'il se trouble et fermente tous les ans à l'équinoxe du printemps; cela dure un mois; il s'éclaircit alors de nouveau en s'améliorant. Il est recherché en Autriche et à Paris.

Vin d'Auch. (Voyez VIN D'ARMAGNAC).

Le **vin asprino**, qui mousse comme le Champagne, est blanc, âpre, agréable et plus léger. Il se récolte en Italie dans les vignobles de la Campanie.

Les **vins d'Auvergne** sont communs et peu corsés. Ils se conservent deux ans, quand on les fait voyager; sinon, au bout d'un an, ils deviennent sans valeur. En y ajoutant 6 pour 100 d'eau-de-vie, on peut les conserver quatre ans et les améliorer. Les vins blancs se brûlent à cause de leur faiblesse et de leur goût insupportable.

Les **vins des Arsures** sont fournis par le canton de ce nom, qui est situé dans le département du Jura, à quatre lieues d'Arbois. Ils sont rouges et peu foncés, corsés, fins, vifs, parfumés et assez agréables. Ils sont les plus estimés du département. Après sept ou huit ans de tonneau, on peut les mettre en bouteilles ; ils se conservent très-long-temps.

Les **vins d'Auxerre** tiennent le premier rang parmi ceux de la Bourgogne et du Beaujolais. Les plus réputés sont ceux des clos de la Chaînette et du coteau de Migraine. Le premier donne des vins rouges colorés, généreux, fins et délicats, avec une sève et un bouquet fort agréables. Les seconds sont moins délicats, mais plus corsés. Ils supportent les voyages de longs cours.

Les vins de la grande côte d'Auxerre sont plus colorés et plus fins que ceux de Tonnerre, mais ceux-ci sont plus délicats, plus parfumés et plus fumeux, parce qu'on mêle dans la cuve les raisins blancs avec les rouges.

Les **vins d'Autriche** sont plus forts que ceux du Rhin et ont une couleur verdâtre. Ils peuvent se boire étant nouveaux. On cite ceux qui sont récoltés sur les montagnes du sud de Vienne, dits *gebirgwin* (vins de montagne). Ils se conservent vingt et trente ans en augmentant de qualité. Les vins des cantons sep-

tentrionaux, dits *vins du Danube*, ne se gardent au contraire que quelques années. Ces contrées ne récoltent que peu de vins rouges. Les meilleurs sont ceux de Psaffstæten, de Hœflein et d'Under-Kutzendorf.

La haute Autriche n'a que très-peu de vignes et récolte généralement de mauvais vin.

Les **vins de l'Aveyron** se récoltent dans les cinq arrondissements qui composent le département de ce nom, savoir : Rodez, Espalion, Millau, Saint-Afrique et Villefranche. On évalue à 280,000 hectolit. leur quantité annuelle. Ils sont communs et ont un goût de terroir. Les meilleurs sont ceux des communes de Lancedat, d'Agnac, de Marçillac, de Gradels, de Cruon et de Rhodez; ceux-ci sont légers et agréables comme vins ordinaires. On les mélange souvent avec les vins du département de l'Hérault. On les loge en barriques de diverses contenances. Rodez a adopté celles de 200 litres.

Le **vin de Barca** se fait en Portugal sur les vignobles de ce nom, près de Villa-Réal. C'est un vin de Porto coloré, fort et parfumé.

Les **vins de Barsac** sont ordinairement blancs. Ils ont beaucoup de corps, de spiritueux, de finesse, de moelleux, de sève et de bouquet. Les plus réputés sont ceux du Haut-Barsac, provenant des crûs de Coutet, de Clément, de Doisy et de Caillau; viennent ensuite les crûs de Pernaud et de Mirat; les vignobles de MM. Dubosc, Focke, Labarde, Dudon et Hertzog fournissent les second et troisième crûs. Ces liquides prennent en vieillissant une teinte ambrée et sont très-appréciés. (Voyez VINS DE BORDEAUX). Ils sont capiteux et doivent se boire avec modération.

Les **vins de Beaume** se récoltent dans la commune de ce nom, qui est contigüe à celles de Sauterne et de Preignac, ce qui les fait souvent admettre comme vins de Sauterne. Les meilleurs vignobles sont ceux de MM. Deyne, Lafaurie et Dert. Ils sont recherchés pour le nord de l'Europe et principalement pour l'Angleterre. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Beaune** sont les plus francs de goût que puisse fournir la Bourgogne, quoique de deuxième classe. Ils sont lé-

gers, délicats, fins, agréables et possèdent beaucoup de sève et de bouquet. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins de Bayonne** sont fournis par les départements des Basses-Pyrénées, des Hautes-Pyrénées, de l'Arriége et des Pyrénées-Orientales. On les exporte en grande partie. Ils sont blancs ou rouges. Les premiers rouges sont ceux de Jurançon et de Gan ; les seconds ceux de Moneins, d'Aubertin, de Ponts et de Burosse; les troisièmes, ceux de Lasseuble, de la Hourcade, de Saut-de-Navailles, de Cucuron, de Luc et d'Oléron ; viennent ensuite ceux de Lagor, de Navarrains et de Sauveterre, près d'Orthez; ceux-ci sont blancs en partie.

Vins du Béarn. (Voyez VINS DE BAYONNE).

Les **vins du Beaujolais** et **de la Bourgogne** sont fournis par les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de Saône-et-Loire. Ceux du Beaujolais sont souvent confondus avec ceux de la Basse-Bourgogne, quoique plus dépourvus de spiritueux, de sève et de bouquet. Ils sont vifs et un peu âpres. Ceux de la Côte-d'Or ou dela Haute-Bourgogne sont très-supérieurs, corsés, délicats et moelleux. Ils ne manquentni de force, ni de chaleur. Ceux de Saône-et-Loire et de l'arrondissement de Villefranche (département du Rhône), dits *vins de Macon*, sont moins parfumés que ceux de la Haute-Bourgogne. Ils ont une moelle plus épaisse et moins délicate, sans être pâteux. Leur mâche est assez estimée et annonce une qualité qui se développe en vieillissant. Ces liquides ont beaucoup d'analogie avec certains crûs de seconde classe du département de la Côte-d'Or, pour lesquels on les fait passer très-souvent. (Voyez VINS DE BOURGOGNE).

Les **vins de Beauvais** sont récoltés dans le département de l'Oise. Ils sont de mauvaise qualité et ne peuvent supporter les transports. On les consomme sur les lieux de production. On cite comme les moins mauvais ceux de Clermont, de Compiègne et de Senlis.

Les vins blancs de ces contrées sont préférés aux rouges. Ceux de Compiègne sont moins acerbes que les autres.

Les **vins de Bécheville** sont récoltés dans le vignoble de ce nom, situé à Saint-Julien, en Médoc. Ils figurent dans les quatrièmes crûs de cette contrée et sont néanmoins assez esti-

més. Ils ont une sève très-abondante et un bouquet particulier.

Les **vins de Belgique** et **de Hollande** sont très-médiocres. Le duché de Luxembourg seul en produit de passables. Les vins blancs de Wittingen, dans le canton de Grewen, sont cités comme bons, mais ils sont rares et le commerce ne s'en occupe guère.

Le **vin de Bellai** a pris son nom du crû qui le produit, placé dans la commune d'Allones, près de Saumur. Il est corsé, rouge foncé, bon de goût et très-généreux. Il doit se boire après quatre ou cinq années de conserve.

Les **vins de Bénicarlo** sont récoltés en Espagne sur le littoral de ce nom et près de Vinaroz, aux environs de Valence. Ils sont rouges, très-colorés, corsés et spiritueux. On les préfère aux vins ordinaires d'Alicante. Ils deviennent secs en vieillissant et prennent un goût piquant qui approche de l'acidité et les rend peu agréables. Ils servent à donner du corps, de la force et de la couleur aux vins affaiblis par l'âge ou par leur nature. On en fait de très-bonne eau-de-vie.

On estime beaucoup les vins blancs de cette provenance. Alicante et Valence sont les entrepôts de ces produits, qui se logent en bottas de 434 à 470 litres ou en cantaros de 11 litres environ.

Les **vins de Bergerac** sont faits sur les deux rives de la Dordogne. Ceux de la rive droite sont légers, fins, spiritueux et parfumés ; on les préfère à ceux de la rive gauche, qui sont plus foncés, plus corsés et moins agréables.

Les vins du crû de la Terrasse, qui se récoltent sur une colline exposée au Midi, occupent le premier rang ; viennent ensuite ceux de la Briasse, de Farcie-Corbiac, de Pécharment, de la Catte, du Terme-du-Roy, de Labaume, de Rosette et de Rouay.

Les vins de la rive gauche sont ceux de la Roussigue, de Gautier, de Montaud et de Saint-Ongé de la Borde. Ils se conservent plus long-temps que les précédents.

Les Bergerac de deuxième classe se récoltent dans le canton de Linde, sur la rive droite, et dans ceux de Beaumont et de Cunège, sur la rive gauche. Viennent ensuite ceux des cantons de Domme et de Saint-Cyprien, près de Sarlat. Ils sont foncés, corsés, spiritueux et agréables. Ils acquièrent de la maturité après

quatre ans de tonneau. On les mélange avec des vins clairets pour faire des vins coupés ordinaires très-agréables. Paris et Bordeaux les utilisent ainsi.

Les Bergerac de Chancelade, près de Périgueux, sont montés en couleur, spiritueux et agréables. On cite ceux du château de Salgourde.

Quelques vignobles de Ribérac donnent des vins, dits *de Bergerac*, assez convenables, surtout ceux qui proviennent des vignes basses; ceux des vignes hautes sont grossiers et acerbes; diffèrent des vins de Chancelade par leur couleur plus foncée. On les convertit en eau-de-vie.

Les vins de Bergerac sont les meilleurs de la Dordogne; ils sont liquoreux et extrêmement doux d'abord ; au bout d'un an, ils perdent cette douceur et sont simplement très-moelleux.

Le prix des vins de la rive droite est moins élevé que celui des vins de la rive gauche, quoique ceux-ci soient préférables pour la consommation. Ces liquides ont du corps, de la sève et un bouquet agréable. Les Bergerac des crûs de Mont-de-Neyra, de Boisse à Sainte-Foix, des Fayets à La Force et de Concombre à Prigourieux, ont un goût de pierre à fusil qui n'est point désagréable.

Il existe à Monbazillac et à Saint-Laurent, sur la côte de Marsallet, des vignes qui produisent des vins muscats de très-bon goût, corsés, spiritueux et très-agréables. Ils diffèrent des Frontignan parce qu'ils sont plus corsés, moins fins et moins parfumés. Les plus renommés sont les Raulis-Mestre, les Marsallet-Viger et les Conseil-Érignac. Puis viennent ceux des vignobles de MM. Mauri, Bastic, Alard, Petit, Planteau du Fuma, Loreille-Gérand, Dussumier, Morton, Loche, Boissière, Gouzot, Poly, Poumeau et Boyer-Guillon. (Voyez VINS DE BORDEAUX).

Les **vins de Bergère** sont récoltés à Irancy, près d'Auxerre. Ils sont mis au rang des seconds crûs de la Bourgogne, ainsi que ceux du Paradis, de Veau-Chassé et des Cailles. Quoique moins estimés que les vins de la Palotte, ils sont excellents. On les loge en barriques de 228 litres.

Les **vins de Besançon** sont les meilleurs vins du département du Doubs. Ils ont une belle couleur, du corps et de l'agrément. On cite ceux des crûs des Trois-Chalets et les Éminguey.

Leur qualité s'améliore au bout de trois à quatre ans. Byans, Mouthier, Lombard, Liesle et Lavans, près de Besançon, fournissent aussi des vins un peu inférieurs aux précédents. Les vignobles de Jallerauge, de Pouilley-des-Vignes, de Beurre, de Chatillon-le-Duc, de Chouzelot et de Pointvilliers donnent des vins bons ordinaires. Les autres vignes ne produisent que des vins communs et grossiers. Ceux de Baume sont énervés et sans qualité.

Parmi les vins de Besançon, on cite ceux de Milerey (canton d'Audux) comme fort agréables et se rapprochant des deuxièmes qualités d'Arbois. Ils moussent lorsqu'ils sont nouveaux et augmentent de qualité en vieillissant. Les autres vins blancs de la contrée sont inférieurs aux précédents. On les loge en pièces de 212 litres ou de 304 à 318 litres.

Les **vins du Berry** sont fournis par le département de l'Indre et récoltés dans les vignobles de Valençay, de Vic-la-Moustière, de Veuil, de Latour-du-Bruil (arrondissement de Châteauroux), de Concrémier et de Saint-Hilaire (arrondissement de Leblanc). Ils sont rouges et assez bons ; ceux des autres crûs sont mauvais. Quant aux vins blancs, Chabris et Reuilly (arrondissement d'Issoudun) en fournissent d'un goût agréable. On les loge en poinçons de 218 litres.

Les **vins de Béziers** sont fournis par les quatre arrondissements du département de l'Hérault, qui sont : Montpellier, Béziers, Lodève et Saint-Pons-de-Tomiers.

Les plus estimés sont ceux de Saint-Georges d'Orgues, près de Montpellier. Ils sont foncés, francs et agréables ; ils ont du corps et ne manquent pas de spiritueux. Après trois ans de garde, ils sont fins et distingués. Vérargues et Saint-Christoly donnent des vins plus colorés et plus fermes que les précédents; ils sont de bon goût et assez spiritueux. Saint-Drézery, Saint-Geniès et Castries produisent des vins moins colorés et moins corsés. Ils sont souvent secs, mais vifs et agréables. Le commerce emploie préférablement le Saint-Georges pour le mêler aux vins légers. A Sauvian, près de Béziers, le crû d'Espagnac produit des vins foncés, corsés et spiritueux, qui sont renommés.

Les vins rouges de deuxième classe sont fournis par les communes de Garigues, Pérole, Villeveyrac, Bousigues, Frontignan

et Pousan. Ces contrées donnent des vins colorés, corsés et spiritueux. On les assimile aux deuxièmes qualités de Roussillon et de Saint-Gilles.

Les vins rouges de troisième classe sont produits par les communes de Loupian et de Mèze, près de Montpellier, et par les vignobles de Pézenas, d'Agde et de Béziers. On cite surtout le vin de montagne ou de cargaison. Viennent ensuite les vins de Lodève, qui sont généralement foncés, mats et grossiers ; on les nomme *vins de chaudière* et on les convertit en eau-de-vie.

Ces vins se vendent en pièces de 600 à 700 litres et en demi-muids de 300 à 400 litres. Nous parlerons des vins blancs de ces contrées aux articles *vins de Frontignan, Lunel*, et *blanquette de Limoux*.

Les **vins de Biscaye** sont verts, âpres, dépourvus de corps et de spiritueux ; leur préparation est peu soignée; quelques récolteurs cependant, aux environs de Vittoria, en font d'assez bons. Nous citerons les Pedro-Ximenes qui se consomment dans le pays. On en fait parfois de l'eau-de-vie que l'on dirige sur Bilbao. On loge ce liquide en cantaros de 19 litres et demi.

Le **vin de buza** est un vin cuit de Russie, préparé dans la province de Lepsquine où il est très-estimé à cause de sa force. On en fait de très-bon vinaigre.

Les **vins** *dits* **blanquette de Limoux** se récoltent dans le département de l'Aude et principalement à Limoux et à Magrie, près de Carcassonne. Ils ont de la douceur, de la légèreté, du spiritueux et un très-joli bouquet. Ils sont blancs et figurent dans les caves bien assorties.

Les **vins Bleichert** sont récoltés en Allemagne, à New-Wied, dans la Westphalie et sur la rive droite du Rhin, près de Coblentz. Ils sont rouges, légers, très-agréables et augmentent de qualité en vieillissant.

Les **vins de Boivin** sont fournis par le vignoble de ce nom, aux environs d'Auxerre. Ils sont rouges et tiennent le premier rang parmi les vins de Bourgogne. On les compare à ceux de Migraine. Ils sont généreux, fins et délicats et ont une sève et un bouquet agréables.

Les **vins de Bonarde**, récoltés en Italie dans les vigno-

bles du Piémont (arrondissement de Casal), sont des vins de liqueur très-délicats et très-parfumés.

Les **vins de Bordeaux** sont récoltés dans les six arrondissements qui composent le département de la Gironde, savoir: Bordeaux, Bazas, Blaye, Lesparre (Médoc), Libourne et La Réole. Ils produisent 2,500,000 hectolitres de vins, année commune, dont 3 à 400 mille hectolitres se consomment sur les lieux de production ; 3 à 400 mille hectol. se convertissent en eau-de-vie et le surplus s'exporte.

Les *quatre premiers crûs* de Bordeaux sont :

Le château du Haut-Brion, à Pessac;

Le château Lafitte, à Saint-Julien, en Médoc ;

Le château Latour, à Saint-Lambert et à Pauillac, en Médoc;

Le château Margaux, dans la commune de Margaux, en Médoc.

Ces liquides, dont le prix dépasse souvent 2,400 fr. le tonneau de 912 litres, se logent, ainsi que tous les vins du département, en barriques de 220 à 228 litres.

Les vignobles les plus distingués de la Gironde se composent des cépages rouges connus sous les noms de *carmenet* ou *carbenet, carmenère, malbeck, petit verdot, gros verdot, merlot* et *massoutet ;* à ceux-là s'associent, dans les autres vignobles, *le mancin, le teinturier, la pelouille, la petite chalosse noire, le cruchinet* et *le cioutat*. (Voyez VIGNE).

Les vignobles qui produisent des vins blancs cultivent les cépages connus sous les noms de *sauvignon, semilion, rochalin, verdot, blanc doux, pruéras, grosse chalosse blanche, pique-poux* ou *enrageat, blanquette* et *blayais*. (Voyez VIGNE).

Le commerce divise les vins de Bordeaux en douze catégories que voici :

VINS ROUGES DE MÉDOC.	VINS DE LIBOURNE.
— — DE GRAVE.	— DE TERRE FORTE.
— BLANCS DE GRAVE.	— DE QUEYRIES.
— DE PALUS.	— D'ENTRE DEUX MERS.
— DE BLAYE.	— DE Ste-FOY.
— DE CÔTES.	— TRAVAILLÉS A L'ANGLAISE.

Les **vins de Médoc** sont ceux que l'on récolte dans les vignobles cultivés depuis la jalle de Blanquefort jusqu'à l'embou-

chure de la Gironde, sur une longueur de vingt-cinq lieues, et jusqu'à La Teste, sur une largeur de onze lieues. Ils produisent, a née commune, 3 à 400,000 hectolitres de vins rouges, et se composent de vastes plaines accidentées de petits coteaux couverts d'une terre légère et caillouteuse. A une certaine profondeur, on trouve un terrain rougeâtre, ferrugineux, sec et compacte, nommé *alios*. Les éminences donnent les meilleurs vins de la contrée. Les qualités secondaires sont produites par des plaines sablonneuses, mélangées de gravier à une profondeur de 5 décimètres; leur fond est argileux ou glaiseux. Il se rencontre très-souvent des propriétaires limitrophes dont l'un vend ses vins deux ou trois fois plus cher que l'autre.

La culture de la vigne dans le Médoc est différente de celle qu'ont adoptée les autres contrées du département. Le cep y est tenu à la hauteur de 30 centim. et est soutenu par des piquets de même hauteur. On l'assujettit avec de l'osier. En décembre et en février, les labours s'effectuent avec des bœufs. En juillet et en août, on épampre la vigne et on la dégage, ainsi que les grappes. On l'assujettit de nouveau avec du jonc.

Un journal ou 32 ares de vigne ne produisent, année commune, que deux barriques de vin, soit 456 litres environ.

Lorsque les pluies font remonter la sève, le vin produit n'a que peu de bouquet et perd sa délicatesse et sa couleur. Le Médoc est d'ailleurs sujet à tous les accidents qui frappent les vignobles en général.

Le commerce divise cette contrée pour ses produits en Haut-Médoc, Petit-Médoc et Bas-Médoc.

Le Haut et le Petit-Médoc comprennent les communes qui figurent ci-après et dont nous formons deux ordres distincts. Le premier fournit au commerce des vins dont la valeur dépasse souvent 2,400 fr. le tonneau; le second ne donne que des vins qui valent environ 800 fr. le tonneau. Le Bas-Médoc produit des vins d'environ 600 fr. le tonneau et se qualifie *petite vinaterie*.

Premier ordre. — *Haut-Médoc*. — Produit : 21 à 25,000 tonneaux environ.

MARGAUX.	PAUILLAC.
S^t.-LAMBERT.	S^t.-JULIEN.

CANTENAC.
St-ESTÈPHE.
LABARDE.
LUDON.
St-LAURENT et CAMESAC réun.
CISSAC.
CUSSAC.
Ste-GEMMES.
ARSAC.
SOUSSANS.
ARCINS.
MACAU.
St-SAUVEUR et CAMENSAC réun.

Second ordre. —*Petit-Médoc.*—Produit: 6 à 8,000 tonneaux environ.

CASTELNAU.
St-SEURIN DE CADOURNE.
St-LAURENT.
VERTEUIL.
St-GERMAIN D'ESTEUIL.
LAMARQUE.
LE TAILLAN.
LE PIAN.
ARVENSAN.
MOULIS et POUJAUX reunis.
LISTRAC.
St-CHRISTOLY et COUQUÈQUES [réunies
BLANQUEFORT.
St-TRÉLODY.

Bas-Médoc. — *Petite vinaterie.* — Produit : 5 à 6,000 tonneaux environ.

PORT DE BY.
VALEYRAC.
BÉGADAN.
DIGNAC.
LOIRAC.
QUEYRAC.
CIVRAC et ESCURAC.
PRIGNAC.
BLAIGNAN.
POTENSAC.
ORDUNAC.
GAILLAN.
St-VIVIEN.
JAU.
VENSAC.
St-YZANS.
LESPARRE et USCH.

Nous allons parler de chacune de ces communes en faisant ressortir le mérite de leurs produits d'après *Le Producteur*, journal qui a paru en 1838, et dont la classification n'a pas été contestée.

COMMUNE DE MARGAUX.

Cette commune présente un terrain greveleux semé de cailloux et au-dessous duquel on rencontre un alios plus ou moins compacte, couvert d'une terre noire et sablonneuse. Cette commune

fournit au commerce 12 à 1300 tonneaux de vins, parmi lesquels on distingue le crû renommé du château Margaux, appartenant aux héritiers Aguado, et produisant en totalité 100 tonneaux de vin rouge, dont 80 de première qualité et 20 de seconde qualité. Parvenus à leur maturité et provenant d'une année favorable, ces vins sont pourvus de beaucoup de finesse, d'une belle couleur et d'un bouquet suave qui flatte extrêmement la bouche. Ils sont forts et non fumeux, laissent l'haleine pure et la bouche fraîche. Ces qualités les font estimer des Anglais qui les enlèvent ordinairement. Ce vin est potable à quatre ans, c'est-à-dire bon à mettre en bouteilles, où il garde sa couleur et son velouté. Son prix dépasse quelquefois 2,500 fr. le tonneau.

Cette commune produit *quatre seconds crûs*, qui sont ceux de Rozan, appartenant à M. de Ségla, produisant 95 à 100 tonn.— de Lascombes, produisant 40 t. — de Gorce-Guy, produisant 40 t. — et de Durefort de Vivens, à M. de Vivens, produisant 40 t. Ces vins se vendent de 1800 à 2,000 fr. le tonneau.

Margaux possède *sept troisièmes crûs*, qui sont ceux de Desmirail, produisant 35 tonn.— de Malescot et de Loyac, à M. St-Exupéry, produisant 30 t.—de Mercier, à M. Talbot-Dubignon, produisant 16 t.— de Juste, à M. J.-B. Lanoire, produisant 45 t. — de Ferrière, produisant 18 t. — d'Alesme-Beker, produisant 12 t. — et d'Arche, produisant 20 t. Ces vins se vendent 14 à 1600 francs le tonneau.

On reconnaît à Margaux *quatre quatrièmes crûs*, qui sont ceux d'Eyquem, produisant 25 tonn. — de Dubignon, produisant 12 t.— de Lapeyruche-Solberg, produisant 30 t. — et de Compmartin, à M. Desmirail, produisant 35 t. Ces propriétaires vendent leurs vins 300 fr. de moins que les troisièmes crûs.

Il existe encore quelques crûs à Margaux qui se vendent 10 et 15 pour 100 de moins que les quatrièmes crûs. Les Margaux dits *de paysans* se vendent 400 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE St-LAMBERT.

Cette commune, annexée à Pauillac depuis quelques années, est posée sur un terrain élevé présentant une pente douce exposée au levant. Son sol est graveleux et repose sur un fond

d'alios friable. Elle produit, année commune, 6 à 800 tonneaux de vin. On y trouve le fameux crû du château Latour, qui est plus corsé que le château Lafitte et le château Margaux. Il est ferme, coloré et riche en bouquet. Il doit être conservé six ans en barriques avant d'être mis en bouteilles; sa sève prend alors un grand développement et sa couleur une teinte vive qui ne jaunit pas. Les Anglais le recherchent beaucoup et s'en sont assuré le monopole exclusif pendant nombre d'années. Ce crû produit, année commune, 70 à 90 tonneaux de 2,400 à 3,000 fr. le tonneau

La commune de St-Lambert a pour second crû celui de M. Pichon de Longueville, qui produit 100 à 120 tonneaux dont le prix dépasse souvent 1800 fr. le tonneau.

Après ces crûs distingués, on peut citer ceux de Malescot, produisant 60 tonn. — de Gères, produisant 60 t. — de Desse (crû de Baloque), produisant 40 t.—de Panelier, produisant 20 t. — de Libéral (crû de Croiset), produisant 20 t. — et de Ferchaud, produisant 25 t. Ces six crûs se vendent 7 et 800 fr. le tonneau. Les crûs de *bons paysans*, tels que ceux de Dubos, de Seguin et de Le Mieure, produisent ensemble 80 t. et se rapprochent des vins précédents. Les *paysans ordinaires* produisent 200 tonneaux qui se vendent 4, 5 et 600 fr., suivant leur réussite.

COMMUNE DE PAUILLAC.

Cette commune est placée sur un terrain élevé présentant une pente douce du côté du Levant. Son sol est graveleux et repose sur un fond d'alios friable. Elle produit, année commune, 2 à 3 mille tonneaux de vin. Elle comprend le fameux crû du château Lafitte, appartenant à sir Scott, et figurant dans les premiers crûs de Bordeaux Il produit, année commune, 100 à 150 tonneaux de vin, plein de bouquet et de moelle. Son odeur est suave et il saisit agréablement le goût; sa couleur est nette et vive; il doit être mis en bouteilles après cinq années de fût. Il se consomme presque en totalité en Angleterre et vaut 2,400 à 3,000 francs le tonneau.

Après ce crû, figure celui de Mouton, à M. Thuret, produisant

120 à 140 tonneaux de vin, se vendant 1800 à 2,000 fr. le tonneau.

Les *troisièmes crûs* sont ceux de Pontet-Canet, produisant 150 à 200 tonn.— de Milon, produisant 60 à 70 t.— de Mouton-Darmailhac, produisant 120 à 160 t.— de Lynch, produisant 50 à 60 t. — et de Bages-Jurine, produisant 90 à 100 t. Ces crûs se vendent 14 à 1600 fr. le tonneau.

Les quatrièmes crûs sont ceux de Malescot, produisant 50 à 60 tonn. — de Gères, produisant 60 à 65 t. — de Desse, produisant 50 à 55 t. — de Bataille, à M. Guestier père, produisant 60 à 80 t.— de Ducasse, à M[me] veuve Ducasse, produisant 90 à 95 t. — de Constant Martial, produisant 75 à 85 t. — de Mompeloup, à M. Casteja, produisant 60 à 65 t.— de Pédesclaux, produisant 25 à 30 t. — de Duroc-Lesparre, produisant 25 à 30 t. — et de Lacoste-Grandpuy, produisant 80 à 90 t. Ces vins se vendent, année commune, 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Bages-Croizet, à M[me] veuve Croizet, produisant 50 à 60 tonneaux.—de Bages-Martin, à M. Martin, produisant 30 à 40 t., — et de Lacaussade, produisant 40 à 45 t. Ils se vendent 8 à 900 fr. le tonneau.

Les crûs dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Pannelier, produisant 25 à 30 tonn. — de Ferchaud, produisant 35 à 40 t.—de Duclair, à M. Daribeau, produisant 30 à 40 t.,—et de Duclair, à M. Chollet, produisant 20 à 25 t. Ils valent 20 et 25 pour 100 de moins que les *cinquièmes crûs*.

Les *paysans* de Pauillac produisent ensemble 8 à 900 tonn. qui se vendent 400 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE SAINT-JULIEN.

Cette commune figure parmi les plus renommées du Médoc. Ses vins sont très-séveux, très-colorés et très-vineux. Les meilleurs ne peuvent figurer cependant que dans les *deuxièmes crûs* du Médoc. De ce nombre, sont ceux de Léoville ou de Dabadie, à MM. de Lascaze, Barton et Dabadie, produisant 180 à 200 tonn., — et de Gruau-Larose, à MM. Balguerie et Sarget, produisant 150 à 200 t. Ils valent, année commune, 1,400 à 2,000 fr. le tonneau.

Les *troisièmes crûs* de Médoc St-Julien sont ceux de Cabarrus, à M. Brown, produisant 120 à 130 tonn.— du comte Daux, à M. Delage, produisant 80 à 100 t. — de Bergeron, à M. Ducru, produisant 80 à 100 t.—de Pontet-Langoas (Bartero), à M. Barton, produisant 120 à 150 t. — du château de Candal, à M. Duluc, produisant 100 à 140 t.—De St-Pierre-Roullet, à M. Poulet et à Mme veuve Galoupeau, produisant 40 à 60 t. —de St-Pierre-Dubarry, à M. Bontems-Dubarry, produisant 50 à 60 t.— et de Delage, à MM. de Bedou et Dubos, produisant 90 à 100 t. Ils se vendent 1400 à 1600 fr. le tonneau.

Comme *quatrième crû* figure le vin du château de Béchevelle, à M. Guestier Pierre (François junior), qui produit 150 à 160 tonn., se vendant 800 à 1,000 fr. le t.—Les crûs, dits *bons bourgeois*, sont ceux de Mitroch, produisant 20 à 25 t. —de Paul, produisant 18 à 20 t. — de Cadillon, produisant 25 à 30 t. — de Fattin, produisant 15 à 20 t. — de J. Lagarde, produisant 12 à 15 t.—et de Pourade, produisant 15 à 20 t. Ils se vendent 5 à 700 francs le tonneau.

Les crûs, dits *de paysans*, sont ceux de Ramond, dit Pierrille, de Déjean, de Pierre Gauthier et de quelques autres. Ils produisent ensemble 50 à 60 t. qui se vendent 400 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE CANTENAC.

Cette commune possède, comme celle de St-Julien, une bonne grave très-caillouteuse, blanche, noire et sablonneuse, qui repose sur un fond marneux; elle produit d'excellents vins. Ses premières qualités figurent dans les *deuxièmes crûs* du Médoc. Ce sont les vins de Gorce-Guy, produisant 30 à 35 tonn., et se vendant 1400 à 2,000 fr. le tonneau.

Les *troisièmes crûs* sont ceux de Kirwan, produisant 100 à 120 tonn.—de Palmer, produisant 40 t.—de Ganet-Chavaille, produisant 60 à 70 t. — et de Lynch, produisant 50 à 60 t. Ils valent 1400 à 1600 fr. le tonneau.

Comme *quatrième crû* on cite celui de Brown, produisant 45 à 50 tonn. et se vendant 800 à 1,000 fr. le tonneau.

Les *crûs bons bourgeois* sont ceux de Duluc, Lanieu, Desmirail, de Lassale, Pagés, Vincent, Legras, Goudat frères, Goudat

et Mariau, Marie aîné, Eyquem et quatre autres, produisant ensemble 240 t. Ils valent 30 pour 100 de moins que les *quatrièmes crûs.*

·Les paysans de cette contrée produisent ensemble 500 à 600 tonn. qui se vendent 400 à 450 fr.

COMMUNE DE SAINT-ESTÈPHE.

Cette commune se compose en partie d'une grave forte avec terre noire; le reste est en petite grave supportée par un fond d'alios friable. Elle est une des plus abondantes. Ses vins sont séveux, légers et aromatisés. Ils peuvent être mis en bouteilles au bout de trois à quatre ans. Les meilleurs ne figurent que dans les *deuxièmes crûs* du Médoc, tel est celui de Monrose, appartenant à M. Dumoulin et produisant 70 à 80 tonn. Il vaut 1800 à 2,000 fr. le tonneau

Les *troisièmes crûs* sont ceux de Calon-Ségur, à M. Lestapy, produisant 150 à 160 tonn.—de Lafon Rochet, à M. Lafon Camarsac, produisant 40 à 50 t.—de Cos-Laborie, produisant 90 à 100 t. Ils se vendent, année commune, 1400 à 1600 fr. le tonneau.

Les *quatrièmes crûs* sont ceux de Lalande, à M. Tronquoy, produisant 80 à 100 tonn.—de Morin-Camiran, produisant 100 à 120 t.—de Mercier Terrefort, à Madame de Carles, produisant 100 à 150 t.—de Fumel, à M. Carteyron, produisant 80 à 100 t. —de Luëtkens (les Feuillants), à M. Soutard, produisant 150 à 200 t.—de Pomis, à M. Destournel, produisant 78 à 80 t. — de Merman, produisant 80 à 100 t.—de Phélan, produisant 200 à 250 t. — de Fatin-Maccartby à M. Maccoarty, produisant 40 à 60 t.—de Coudal à M. Bernard, produisant 30 à 35 t. — et de Cazeau, produisant 80 à 90 t. Ils valent 900 à 1000 fr. le tonneau.

Les *cinquièmes crûs,* dits *bourgeois supérieurs,* sont ceux de Mariot, à M. Bernard, produisant 80 à 90 tonn.—de Capbern, produisant 60 à 70 t. — de Pénicaud, à M. Latta de Rose, produisant 100 à 110 t. — de Superville à M. Bonnie, produisant 50 à 60 t. — de l'abbé Fournier, à M. Laffite, produisant 80 à 100 t.—de Pinet, à Mme veuve Castéja, produisant 40 à 50 t.— de Comes, aux demoiselles Comes, produisant 25 à 35 t. — de

Mas Périer, à .M Moulinier, produisant 50 à 60 t.—et de Barre, produisant 70 à 80 t. Ils se vendent 15 et 30 pour 100 de moins que les *quatrièmes crûs*.

Une vingtaine de crûs, dits *de paysans*, produisent ensemble 400 tonn. et valent 300 à 450 fr. le tonneau, suivant leur mérite.

COMMUNE DE LABARDE.

Cette commune présente une bonne grave blanche et sablonneuse qui produit de fort bons vins colorés, séveux, vineux et moelleux. Ils acquièrent de la qualité en vieillissant. Le commerce n'admet qu'un seul de ces crûs au troisième rang de ceux du Médoc; c'est celui de Giscour, à M. Promis aîné, produisant 80 à 100 t. Il se vend 1400 à 1600 fr. le tonneau.

Les *quatrièmes crûs* sont ceux de Chollet, produisant 10 à 15 tonn. — de Lynch, produisant 50 à 60 t. — de veuve Lautrec, produisant 25 à 30 t. — de Burgade, produisant 25 à 30 t. — de Geneste, produisant 12 à 15 t. — de Conseillant, produisant 12 à 15 t. — de Promis, produisant 20 à 25 tonneaux. Ils valent 500 à 700 fr., suivant leur mérite.

Les *crûs de paysans*, tels que ceux de Guimbertaud, Romand et autres, produisent ensemble 40 à 50 tonn. et se vendent 300 à 400 fr.

COMMUNE DE LUDON.

Cette commune possède un terrain de bonne grave noire, mélangée de blanche sur un fond sablonneux. Ses vins rouges sont bons, fins, colorés, vineux et moelleux, avec un goût aromatique. Le premier vignoble de cette contrée figure dans les *troisièmes crûs* de Médoc; c'est celui de la Lagune, à M. Séguinau-Piston, qui produit 50 à 60 t. et se vend 14 à 1600 fr. le tonn.

Les *quatrièmes crûs* sont ceux de Lemoine, à M. Barincou, produisant 25 à 35 tonn.—de Pommier, à M. Castera, produisant 75 à 100 t.—de Darche, à Mme veuve Barthelot, produisant 25 à 30 t.—de Couleau, à M. Daudebard, produisant 30 ou 40 t. Ces propriétaires vendent 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de

Lemoine, à M. Barincou, produisant 20 à 25 tonn. — de Lemoine, à M. Lafon-Rochet, produisant 10 à 15 t.—de Pommier-Castera, produisant 75 à 100 t. — de Bacalan, produisant 45 à 60 t.—d'Arche, à M. Barthelot, produisant 20 à 25 t.—de d'Egmont, produisant 15 à 20 t.—de Laffitte, produisant 10 à 15 t.—de Robert, à M. Angaud, produisant 20 à 25 t.—de Pédesclaux, à M. Joubert, produisant 6 à 8 t.—et de Daudebard, produisant 30 à 40 tonneaux.

Les crûs du palus de Gilet, dans la même commune, sont ceux de Dubroca, appelé *Forgeron*, de Ducos, de Bartalot, de Conilly et de Cap de Ramond, à MM. Mathis et Ducos. Ils produisent eusemble 50 à 60 t. Ces cinquièmes crûs valent 5 à 600 fr. le tonneau.

Les *crûs* dits *bourgeois secondaires* et *paysans* sont ceux de Cap de Ramond, à MM. Malhus, Daudebart et Andraud, — de Rozier, à M. Ducos;— de Dubroca, à M. Ducos; — de Guilhem, à M Barthelot; — de Géraud, à M. de Conilly; — on cite encore ceux de Jonau-Desservant, Tallamin, Vignolles, Bracassac, Meymat, Seguin, Taillade, Lhospital et Denigues, qui peuvent produire ensemble 60 à 80 tonn.

Le palus de Gilet donne la même quantité de vin dans les vignobles de Girard, Pinaud, Malleville, de Bacalan, Laroque, veuve Ribart, veuve Bartalot, Granié, Gouteyron, Férussac (le chevalier) et Daudebard de Férussac. Ils produisent ensemble 60 à 80 t. de vin. Ces produits valent, année commune, 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNES DE SAINT-LAURENT ET DE CAMENSAC.

Ces communes confinent au levant à celles de St-Julien et de St-Lambert. Elles produisent de très-bons vins de sève que certains gourmets assimilent à ceux de St-Julien. Leur terrain est graveleux et à fond d'alios plus ou moins consistant. Ses premiers vignobles figurent dans les *troisièmes crûs* du Médoc. Ce sont ceux de Pontet-Perganson, à M. Delarose, produisant 100 à 120 t.—et de Luëtkens, produisant 120 à 140 tonneaux. Ils se vendent 1400 à 1600 fr.

Est admis comme *quatrième crû* le vignoble de Luëtkens, à

M.Van Dahren, produisant 120 à 150 tonn. et se vendant 900 à 1,000 fr.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Molinié, à M. Piek, produisant 50 à 60 tonn. — de Popp, produisant 30 à 40t.—de Galant, à M. Siau, produisant 40 à 60t.—d'Hosten, produisant 35 à 40 t.—de Maurin, à M. Lahens, produisant 50 à 60 t. — et de Maderan, aux héritiers Maderan, produisant 50 à 60 t. Il existe encore quinze propriétaires pouvant produire 200 t. Tous vendent 550 à 650 fr. le tonneau environ.

COMMUNE DE CISSAC.

Cette commune fournit 1,000 à 1,100 tonn. de vins rouges Son terrain est graveleux et repose sur un fond d'alios friable. Certains vignobles sont placés dans de belles expositions. Leurs vins sont fins et délicats et se rapprochent de ceux de St-Sauveur, quoique plus colorés et plus corsés.

Il existe dans cette commune *trois crûs* distingués qui figurent dans les *quatrièmes crûs* de Médoc ; ce sont ceux du château Dubreuilh, au baron Dubreuilh, produisant 80 à 100 ton. —du château Larriveau, à M. de Parroy, produisant 100 à 110 t. — et de Martiny, produisant 50 à 70 t. Ils se vendent 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Duchilau, à MM. Garrigoux et Ansaillan, produisant 90 à 100 tonn.—de Dumousseau, produisant 45 à 60 t. et vendant 600 à 700 fr. le tonn.—d'Abiet, à Mme veuve Ladoux, produisant 40 à 50 t.—de Abiet frères, au Bourg, produisant 50 à 60 t.—de Teyssonneau, produisant 25 à 35 t.—de Damas Aubec, à M. Lagagnac, produisant 15 à 20 t.—de Couréjolles, à M. Monnens, produisant 25 à 30 t.—de Birambis, à M. Balguerie junior, produisant 25 à 30 t.— de Chanove, à M. Eyssan, produisant 12 à 15 t. —de Campagne, à M. Regnac, produisant 12 à 15 t.—de Prévost, à M. Luc, produisant 9 à 12 t.—de Périer, au Bourg, produisant 10 à 12 t.— de Bernard, au Queyron, produisant 15 à 20 t. — de Laporterie, produisant 15 à 20 t.— et de Laboubette, produisant 12 à 15 t. Ils valent 450 à 600 fr. le tonneau.

COMMUNE DE CUSSAC.

Cette commune fournit 400 ton. de vins environs. Son terrain se compose de graves noires, rousses, blanches et d'un fond sablonneux. Elle produit des vins estimés en Hollande et assimilés à ceux de la commune de Lamarque ; ils sont plus aromatisés et plus moelleux. Cependant les meilleurs ne sont admis que dans les *quatrièmes crûs* du Médoc. Ce sont les vins de Lamothe, à M. Bergeron, produisant 30 à 35 ton. et se vendant 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux deLabarthe, produisant 25 à 30 tonn.—de Bernone, à M. L. Boué, produisant 90 à 100 t.—de Bécami Labarthe, produisant 25 à 30 t. —de Lagra et Pénicau, produisant 50 à 60 t. — de Camensac et de Ramfort, produisant 30 à 35 tonn. Ils valent 550 à 650 fr.

Les *bourgeois secondaires et paysans* produisent environ 500 tonn. qui valent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE SAINTE-GEMME.

Cette commune produit 200 à 250 tonneaux de vins rouges, moins corsés que ceux d'Arcins, d'Arsac, de Lamarque et de Cussac. Ils possèdent une sève abondante et beaucoup de moelleux. Le vignoble le plus distingué de la contrée figure dans les *quatrièmes crûs* du Médoc ; c'est celui de Lachenaye, à M. Castineau, produisant 80 tonneaux et se vendant 900 à 1000 fr. le tonn. Vient ensuite le crû de Lanessan, à M. Delbos, produisant 50 à 60 t. et valant 100 fr. de moins par tonneau. Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux du Galant, à Guillot, produisant 50 à 60 t.—et de divers petits propriétaires vendant 450 à 650 fr. le tonneau.

COMMUNE D'ARSAC.

Cette commune fournit 400 à 450 tonneaux de vins rouges assimilés à ceux de Cantenac. Ils ont une belle couleur, un joli bouquet, du corps et moins de finesse. Le commerce admet ses deux meilleurs crûs dans les quatrièmes qualités de Médoc ; ce

sont les crûs de Tertre, à M. de Brézest, produisant 40 à 50 tonn. — et de Desmirail, produisant 40 à 50 t. Ils se vendent 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Mombrisson, produisant 30 tonn. — de Rubichon, produisant 40 t. — de Monpoulet, produisant 10 t. — de Lawton, produisant 20 t. — — de Larroque, produisant 10 t. — de Baziadoly père, produisant 12 t.— de Blanchard, produisant 10 t. — de Grenier, produisant 10 t. — de Donat, produisant 12 t. — de Pinaigre, produisant 10 t.—de Baziadoly, produisant 10 t.—et de Baillage, produisant 10 t. Ils valent 5 à 600 fr. le tonneau. Les *paysans* de la contrée vendent 350 à 400 fr.

COMMUNE DE SOUSSAN.

La commune de Soussan fournit 1,000 à 1100 tonneaux de vins très-colorés, corsés et d'une sève faible, mais bonne. Les meilleurs figurent dans les *quatrièmes crûs* de Médoc; ce sont ceux de Bretonneau, à M. Minvielle, produisant 40 à 50 t.—de Mercier-Bel-Air, au marquis d'Allègres, produisant 70 à 75 t. — de Secondat, à M. Mons de Dune, produisant 75 à 100 t.—de Deyrem, produisant 35 à 45 t.—et de Champés aîné, produisant 25 à 30 t. Ils se vendent 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les crûs dits *bourgeois supérieurs* sont ceux de P. Barbot, à Mme veuve Benoit, produisant 25 à 30 t. — et de Seguineau, à Joseph Deyrie. Ils valent 650 fr. le tonneau.

Les *crûs bourgeois secondaires* sont ceux de Marcadie, à M. Capelle; —de Deyrem, produisant 12 à 16 t.— de Toujague, à M. A Gouteyron, produisant 15 à 20 t.—de Loustat, à M. Préclos aîné, produisant 15 à 20 t.—et de Caudan, à M. Rambaud-Siamois, produisant 10 à 12 t. Ils se vendent 350 à 450 fr. le ton.

Les petits propriétaires ou paysans produisent ensemble 100 à 120 tonneaux de vin et vendent 350 à 400 fr. le tonneau.

COMMUNE D'ARCINS.

Cette commune présente une grave sablonneuse qui produit 4 à 500 t. de vins rouges, légers, agréables et peu corsés. Les meilleurs figurent dans les *quatrièmes crûs* de Médoc; ce sont

ceux de Garat, à Pressac, produisant 100 à 110 tonn. — et de Subercaseaux, produisant 50 à 60 t. Ils se vendent 900 à 1,000 francs le tonneau.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Dubedat, à M. Arnault, produisant 50 à 55 tonn.—et de Bareyre, à M. Dupérier, produisant 40 à 45 t. Ils valent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les *crûs bourgeois secondaires* sont ceux de Sabatault, produisant 15 tonn. — de Renouil, produisant 35 t. — de Baron, produisant 10 t. — de P. Renouil, produisant 10 t. — de Robert, produisant 7 t.—de Baziadoly, produisant 9 t. — et de Despagne, produisant 5 t. Ils se vendent 450 à 500 fr.

Les petits propriétaires ou paysans produisent ensemble 60 à 70 tonneaux qu'ils vendent 350 à 400 fr.

COMMUNE DE MACAU.

Cette commune produit 2,800 à 2,900 tonneaux de vins rouges récoltés dans des graves sablonneuses et dans des palus. Les premiers sont supérieurs aux derniers pour la qualité. Ces vins sont bons, fermes, colorés et séveux. Les meilleurs sont admis dans les *quatrièmes crûs* de Médoc; ce sont ceux des vignobles de Cambon, produisant 60 à 80 tonn.—de Cantemerle, au baron de Villeneuve, produisant 100 à 120 t. — de Lassus, à M. Duranteau, produisant 20 à 30 t.—de Roborel, produisant 40 à 50 t. — de Burke, produisant 15 à 25 t. — de Lafanne-Dudevant, produisant 50 à 60 t.—et de Féloneau, à M. Boutet, produisant 30 à 40 t. Ils se vendent 900 à 1,000 fr. le tonneau.

Les *cinquièmes crûs* sont ceux de Dufour-Debarthe, produisant 60 à 80 tonn. — d'Abiet, à M. Fauché, produisant 15 à 20t. — de Dugravié, produisant 40 à 50 t. — de Guilhem, produisant 40 à 50 t. — de Guittard, à M. Dugravié, produisant 20 à 25 t. — de Guilcautin, à Mme Desmaisons, produisant 20 à 25 t. — de Laronde, produisant 30 à 40 t.—et de Larrieu, à M. Boisson-Belisle, produisant 70 à 80 t. Ils valent 550 à 600 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires et paysans*, sont ceux de Pierlot (île Cazeau), à M. Pierlot, produisant 70 à 80 t.— de Basergue (île du nord), à M. Basergue, produisant 60 à 70 t. — de

Surget, produisant 40 à 50 t.—et de veuve Cayeux (île du nord), produisant 30 à 35 t.

Quelques autres petits propriétaires produisent 30 à 40 tonneaux. Tous vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNES DE St-SAUVEUR ET DE CAMENSAC.

Ces communes, situées derrière St-Julien et St-Lambert, donnent de bons vins rouges séveux et agréables qui acquierent beaucoup en vieillissant; ils ressemblent à ceux de Cissac, mais ont plus d'agrément. Les terrains qui les produisent sont sablonneux, pierreux et graveleux. Ces communes donnent au commerce 7 à 800 tonneaux de vins. Le meilleur de leurs vignobles, admis dans les *quatrièmes crûs* de Médoc, est celui de Cartan, à M. Lynch, qui produit 25 à 30 tonn. d'une valeur de 900 à 1,000 fr le tonneau.

Les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, sont ceux de Carteau, à Madras, à M. le comte Lynch, produisant 20 à 30 t. — de Varé, au baron de Cavignac, produisant 75 à 100 t. — de Varé, à Badimon, produisant 20 à 25 t. — de Seige ou de Tourtereau, à M. Ducasse, produisant 40 à 50 t. — et ceux de quelques petits propriétaires. Ils valent 550 à 650 fr. le tonneau.

Divers propriétaires de ces deux communes, pouvant donner en totalité 200 tonneaux de vins, figurent dans les *bourgeois secondaires* et vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE CASTELNEAU.

Cette commune, qui fut long-temps notée pour ne produire que des vins médiocres et plats, commence à être remarquée, à cause des cépages choisis et de la culture soignée de certains propriétaires. Ainsi le vignoble de Rejaumont, appartenant à J.-L. Chatau, qui ne produisait, il y a dix ans, que 15 à 20 tonneaux, peut en fournir aujourd'hui 40 à 50 bien supérieurs en qualité. Ce crû, avant peu d'années, prendra sans doute rang dans les *quatrièmes crûs* du Médoc, ce qui élèvera sa valeur de 8 à 900 fr. le tonneau. Le vignoble de M. Saint-Guiron rivalise avec celui-ci et produit à peu près 50 à 60 tonneaux. On cite

encore les crûs de Damas junior, produisant 30 tonn. — de Bonnet, produisant 20 à 30 t. — de Larigaudière, à M. Guilhou jeune, produisant 12 à 15 t. — de Tapy, produisant 15 à 20 t. — de Gontier, produisant 10 à 12 t. — de Bergeron, produisant 20 t. — de Louis Videau, produisant 12 à 15 t. — et de Martin Grasioulet, produisant 10 à 12 t. Ces propriétaires vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

Quelques petits propriétaires de la contrée récoltant ensemble 60 à 80 tonneaux, se rangent dans les *crûs de bourgeois secondaires* et vendent 300 à 350 fr. le tonneau.

Ces produits, en vieillissant, acquièrent beaucoup d'agrément et se font de bonne heure.

COMMUNE DE St-SEURIN-DE-CADOURNE.

Cette commune repose sur un fond de grave et de terre forte, et produit 3,000 à 3,500 tonneaux par an de vins riches en corps et en couleur. Ils n'ont pas beaucoup de finesse, mais sont très-appréciés en Hollande et en Irlande. Il y a dans cette commune deux classes distinctes de vins : les premiers en qualité sont récoltés dans les graves, et les seconds dans les terrains forts; ceux-là sont beaucoup plus colorés et plus corsés que les derniers, aussi valent-ils 20 pour 100 de plus. Les vignobles les plus distingués de la contrée prennent rang dans les *cinquièmes crûs* dits *bourgeois supérieurs* de Médoc ; ce sont ceux de Bacon, produisant 200 à 225 t.— de Brochon, à M. Andron fils, produisant 100 à 120 t —de Brannes, à M. Cabarus, produisant 100 à 120 t. — de Verthamon, à M. Andron père, produisant 100 à 120 t.—de P. Basterot, à M.T. Boué fils, produisant 100 à 120 t.—de Bonnet-Dégranges, à M. Daux, produisant 70 à 80 t.—de Jérôme Figerou, à M. Jérôme, produisant 50 à 70 t.—de Déroly, à M. Darboucave, produisant 25 à 30 t.—de Lamothe, à M. Alaret, produisant 40 à 50 t.—de Gradis, produisant 40 à 50 t.— de Boudey et Ducasse, à M. Chaumel, produisant 40 à 50 t.—de Laumonier, produisant 40 t.—et de Laumonier, à M. Fiston, produisant 40 t. Ils valent 350 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Charmail, à M. Louvet, produisant 25 à 30 t.—de Charmail, à M. Bonneau, pro-

duisant 25 à 30 t.—de Mouras, produisant 40 t.—de Roustaing, produisant 20 à 25 t.— de Cottard, produisant 40 t.— de Tronquoy, produisant 25 à 30 t.— de Rigon, produisant 20 à 25 t.— d'Andron aîné, produisant 35 t.— de Chaumel, produisant 40 t. — de Figerou-Nini, produisant 70 t.— de Figerou fils aîné, produisant 40 t. — de Charron, produisant 30 à 35 t.—de Sieuzac, produisant 25 à 30 t. — de Pinac, produisant 20 à 25 t. — de Josset, — de Pommier, produisant 30 t. — et de Clémenceau, produisant 25 à 30 t. Ils se vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

Lorsque ces vins ont du terroir, ils ne valent que 250 à 300 francs le tonneau.

COMMUNE DE VERTEUIL.

Cette commune présente un sol divisé en terres basses ou de palus et en plaines hautes et graveleuses. Elle produit 6 à 700 tonn. de vins rouges colorés, moelleux et ferme; mais ils ont peu de bouquet. Ses meilleurs produits sont admis dans les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs*, du Médoc; ce sont ceux de Camiran, produisant 60 à 80 t.—de Labbaye, à M. Skinner, produisant 150 à 160 t. — de Luetkens à M. Bonfils, produisant 25 à 35 t.—de Gorrand, à M. Plaignard, produisant 55 à 70 t.—de Lassale, à Mme Lafon, produisant 50 à 60 t.—de Clémenceau, à M. Bernard, produisant 40 à 60 t.—de Blanchard, produisant 80 à 100 t —d'Aubec Layravière, à Aubec, produisant 25 à 30 t. — de Picourneau, à M. Malvesin, produisant 40 à 50 t. — et de Lacaussade, à M. Blanchard, produisant 60 à 70 t. Ils se vendent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Lassalle, à M. Begot, produisant 25 à 30 t. — de Dazest, produisant 18 à 25 t. — de Nullet, au bourg, produisant 30 à 35 t. — de Durel, produisant 25 à 30 t. — de Maurin, produisant 25 à 30 t. — de Courréjolles, produisant 8 à 10 t. — de Monneins, produisant 25 à 30 t.—d'Alette, à M. Raymond, produisant 12 à 15 t.—de Moddon, produisant 20 à 25 t. — de Couerbes, produisant 18 à 20 t. — et de quelques autres petits propriétaires, produisant ensemble 50 à 60 t. Ils valent 330 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE SAINT-GERMAIN D'ESTEUIL.

Cette commune présente un sol varié de terre forte ou de grave légère. Elle peut produire 6 à 700 tonn. de vins rouges corsés qui ont du bouquet et du moelleux. Ils sont recherchés par les Hollandais. Les premiers vignobles de la contrée figurent dans les *cinquièmes crûs,* dits *bourgeois supérieurs,* du Médoc ; ce sont ceux du château Livran, au baron Duperrier de Larsan, produisant 200 t. — du château Bries-Caillou, au baron Duperrier de Larsan, produisant 100 t. — et du château de Castera, au marquis de Verthamon, produisant 70 à 80 t. Ils se vendent 550 à 650 fr. le tonneau, suivant réussite.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires,* sont ceux d'Arnaud Charron, produisant 80 à 90 tonn. — de Camiran, produisant 18 à 20 t. — de Marginier, produisant 25 à 30 t. — de Charron fils, produisant 25 à 30 t. — de Colombe, produisant 25 à 30 t. — d'Artigullon, à M. Dellile, produisant 15 à 20 t.—et de quelques autres petits propriétaires. Ils valent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE LAMARQUE·

Cette commune, dont le sol se compose d'une grave menue et sablonneuse, peut fournir au commerce 7 à 800 tonn. de vins rouges d'un goût de terroir peu flatteur. Ils ont de la couleur et acquièrent un moelleux qui les fait rechercher dans le Nord. Les premiers vignobles de cette commune figurent dans les *cinquièmes crûs,* dits *bourgeois du Médoc ;* ce sont ceux du château Lamarque, à M. Giard, produisant 50 à 60 t. —de Pigneguy, produisant 35 à 45 t.—de Mme Bergeron, produisant 55 à 65 t.—de Van der Kune, à M. Von Hémert, produisant 50 à 55 t.—et de Blanchard, à M. Perrins, produisant 35 à 40 t. Ils valent 550 à 650 francs le tonneau.

Quelques petits propriétaires, produisant environ 150 tonn., figurent dans les *crûs bourgeois secondaires* et se vendent 3 à 400 francs le tonneau.

COMMUNE DU TAILLAN.

Cette commune présente un terrain très-pierreux, qui produit

800 à 1000 tonn. de vins rouges, durs et d'un goût de terroir qui ne déplaît pas aux Hollandais; ceux-ci les enlèvent au sortir de la cuve et les préparent de manière à leur donner de l'agrément. Les meilleurs vignobles de la contrée figurent dans les *cinquièmes crûs, dits bourgeois supérieurs du Médoc;* ce sont ceux de Delavie, à M. le marquis de Brias, produisant 100 à 150 t. — de Delaroze, à M. Fornerod, produisant 40 à 45 t.—de Michaud, produisant 30 à 40 t. — de Duroussel, à By-Curé, produisant 35 à 40 t. — et de Petit Delfau, à veuve Lapeine, produisant 48 à 50 t. Ils valent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les *crûs bourgeois secondaires* sont ceux de Lassalle, à veuve Janesse, produisant 30 à 40 t. — de Maubourguet, produisant 35 à 40 t. — de Michau, produisant 28 à 30 t. — de Peixotto jeune, produisant 15 à 20 t. — de Guestier, produisant 15 à 16 t. — de Bidon François, produisant 25 t. — et de vingt autres petits propriétaires, produisant ensemble 100 t. Ils se vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

Cette commune produit aussi 150 à 200 t. de vins blancs très-estimés, dont la valeur est assez élevée.

COMMUNE DU PIAN.

Cette commune présente un terrain graveleux, principalement sur son plateau supérieur. Elle fournit au commerce 3 à 400 tonn. de vins riches en couleur et en corps, mais de sève ordinaire. Ils se conservent long-temps et acquièrent de l'agrément en vieillissant. Ils sont réputés en Hollande. Les meilleurs vignobles de cette commune figurent dans les *cinquièmes crûs,* dits *bourgeois supérieurs du Médoc;* ce sont ceux de Baour, à M. F. Roques, produisant 50 à 60 t.—de Basterot, à M. Barthez, produisant 45 à 50 t.—et de Laporte, à M Mussinot, produisant 80 à 90 t. Ils se vendent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Minvielle à M. Gaube, produisant 10 à 12 t.—de Lamourous, à M. Maignol, produisant 15 à 20 t.—de Bacalan, à M. de Bacalan, produisant 20 à 25 t.—de Lamourous, à M. Lamourous, produisant 10 à 15 tonn.—de Lamourous, à M. Lettu, produisant 10 à 15 t.—de La

Brune, à M. Guiraud, produisant 10 à 15 t. — et de quinze à vingt petits propriétaires produisant 100 à 150 t. Ils valent 280 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE D'AVENSAN.

Cette commune présente un terrain de petite grave, reposant sur un sable fin. Elle donne au commerce 100 à 150 t. de vins rouges colorés, pourvu de corps et d'un joli bouquet. Ses deux premiers vignobles sont admis dans les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs du Medoc;* ce sont les crûs du château Citran, à M. Larochejaquelein, produisant 90 à 100 t.—et de Lalo, produisant 8 à 10 t. Ils valent 450 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Martau, à M. Estèbe, produisant 15 à 20 t.—et de quelques propriétaires minimes, produisant ensemble 30 ou 40 t. Ils se vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNES DE MOULIS ET DE POUJAUX.

Ces communes présentent un terrain argileux ou marneux, jonché de graves et produisant par an 5 ou 600 tonn. de vins rouges, corsés et colorés, avec du bouquet. Ils ont beaucoup de rapport avec ceux de la commune d'Arcins, mais ils sont cependant plus fins. On les recherche pour le Nord. Les meilleurs vignobles du pays sont admis dans les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs du Médoc;* ce sont ceux de château Poujaux, à M. Castaing, produisant 120 ou 140 tonneaux—et de Gressier, produisant 35 ou 40 t. Ils valent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs, dits *bourgeois secondaires*, sont ceux de Castebois, à M. Castaing, produisant 25 ou 30 tonn. — de Poujaux, à M. Arnouil Flanquet, produisant 30 ou 40 t.—de Robert, dit Franquet, produisant 15 ou 20 t. — de Maccarthy, produisant 15 ou 20 t. — de Lamarque, produisant 15 ou 20 t. — de Mauvesin, produisant 40 ou 50 t. — d'Hugon, produisant 15 ou 20 t. — de Lestage, produisant 10 ou 15 t.— de Bergeron, dit Jantille, produisant 20 ou 25 t. — de Bergeron jeune, produisant 15 ou 20 t.— de Savignac, produisant 10 ou 12 t. — de Menessier,

produisant 20 ou 25 t. — de Carrera, produisant 15 ou 20 t. — de Hugon, dit Antoine, produisant 15 ou 20 t.—et d'une trentaine de petits récoltcurs, produisant ensemble 230 t. Ils valent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNE DE LISTRAC.

Cette commune, contigüe, du côté du midi, à celle de Moulis, a le même sol et produit par an 7 ou 800 tonn., de vins rouges riches en couleur, en corps et en finesse, mais d'un faible bouquet. Ils ont une certaine dureté qui s'affaiblit par les voyages. Ils sont recherchés par la Hollande et le Nord.

Les premiers vignobles de cette commune figurent dans les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs du Médoc;* ce sont ceux de Momand, à M. St-Guiron, produisant 80 à 100 t. — de Ducluzeau, produisant 35 à 40 t. — d'Hosten, à M. Bernard St-Afrique, produisant 70 à 80 t. — de Duranteau, à M. Von Hemert, produisant 90 à 100 t.— de Labeurthe, à M. Bernard St-Afrique, produisant 60 à 70 t. — de Clarke, à M. St-Guiron, produisant 60 à 80 t. — de Fond-Réau, à M. Leblanc de Mauvesin, produisant 100 à 120 t. — et de Bonnet, produisant 35 à 40 t. Ils valent 550 à 650 fr. le tonneau.

Les crûs dits *bourgeois secondaires* sont ceux de Puy de Méjon, à M. Ed. Bourgade, produisant 25 à 30 t. — de Roullet, à M. Dupré, produisant 25 à 30 t.— de Chantard, à M. Caseaux, produisant 20 à 25 t. — de Lebré-Curé, à M. Lebré, produisant 20 à 25 t. — de Maqué, à Mme veuve Magné, produisant 12 à 16 t. — de Lebré neveu, produisant 15 ou 18 t. — de Neyrin, aux héritiers Domecq, produisant 20 ou 25 t. — de Birac, produisant 15 ou 20 t.— de Raymond Loriolot, produisant 15 ou 20 t. — de Raymond Couleu aîné, produisant 25 ou 30 t. — de JeanRaymond, produisant 12 ou 15 t. — et de quelques autres petits récolteurs produisant ensemble 25 à 30 t. Ils se vendent 350 à 450 fr. le tonneau.

COMMUNES DE St-CHRISTOLY ET DE COUQUÈQUES.

Ces communes présentent un sol de terre forte, à fond graveleux. Elles peuvent donner par an 1000 ou 1200 tonneaux de

vins rouges qui ont du corps, de la couleur et un goût commun sans terroir. Ils sont courts en sève et moelleux; ils trouvent dans le Nord un placement facile.

Les premiers vignobles de ces deux communes sont admis dans les *cinquièmes crûs*, dits *bourgeois supérieurs* du Médoc; ce sont ceux de Cop-Martin, produisant 50 à 60 tonn. — de Magnol, produisant 80 à 100 t. — de Vertamon, produisant 50 à 60 t — de Seguin, produisant 50 à 60 t. — et de Desse, produisant 50 à 60 t. Ils se vendent 400 à 450 fr. le tonneau.

Les crûs dits *bourgeois secondaires* sont ceux de Dumas aîné, produisant 25 à 30 t — de Chauvelet, produisant 25 à 30 t.— de Bert, produisant 25 à 30 t. — de Laforest, produisant 25 à 30 t. — de Lussac, produisant 25 à 30 t. — de veuve Guiraud, produisant 30 à 40 t. — de Servant, produisant 20 à 25 t. — de Lardilley, produisant 25 à 30 t. — de Drouineau, produisant 20 à 25 t. — d'Emplevier, produisant 12 à 15 t. — et de Bournac, produisant 15 à 20 t. Ils valent 300 à 330 fr. le tonneau.

Divers petits propriétaires récoltent 5 à 600 t. qui se vendent 260 à 280 fr. le tonneau.

COMMUNE DE BLANQUEFORT.

Cette commune présente un terrain composé de graves rouges et blanches, d'argile pierreuse et de sable. Elle produit 1,000 à 1,200 tonneaux de vins rouges, pleins, colorés et durs, avec un petit goût de terroir. Ils se font lentement et sont néanmoins recherchés par le Nord et la Hollande. Les meilleurs vignobles de la contrée figurent dans les crûs dits *bourgeois secondaires*. Ce sont ceux de Dulamont, à M. Dariste, produisant 100 à 130 t. —de Lafon, à M. de Matha, produisant 35 à 40 t. — de Portal, produisant 30 à 40 t.—de Chaulet, à M. Pelletreau, produisant 30 à 40 t. — de Dutasta, à M. Changeur, produisant 40 à 50 t. — et de Monteuil, à M. J. Roussel, produisant 25 à 30 tonn. Ils valent 350 à 450 fr. le tonneau.

Les crûs inférieurs aux précédents sont ceux de Baubens, en palus, produisant 15 à 20 tonn.—de Davin, produisant 15 à 20 t. —de Lagoublaye, produisant 20 à 25 t. — de Morian, produisant

20 à 25 t.—d'Olivier, produisant 20 à 25 t.—de Badin, produisant 20 à 25 t.—de Courréjolles, produisant 12 à 15 t.—de Michaud, produisant 12 à 15 t. — de Louzié aîné, produisant 30 à 40 t. — de Bonnard cadet, produisant 15 à 20 t. — de Declouet, produisant 35 à 40 t. — de Tastet, produisant 10 à 12 t. — de Yenich, produisant 20 à 25 t. — de Duval, produisant 25 à 30 t.—des héritiers Gernon, produisant 25 à 30 t. —de Castera, produisant 20 à 25 t. —de Dillinghame, produisant 25 à 30 t. —de Leblanc-Noguès, produisant 30 à 35 t. — de Desgranges, produisant 12 à 15 t. — de Cambon, produisant 15 à 20 t. — de Taveau, à Clossmann, produisant 20 à 25 t. — de Bonnard aîné, produisant 10 à 12 t. — de Teyssié, produisant 18 à 30 t. —de Louzié cadet, produisant 12 à 15 t.—de Duffour, en palus, produisant 10 à 15 t. — et de plusieurs petits propriétaires, produisant ensemble 170 à 180 tonn. Ils se vendent 250 à 300 fr

Cette commune produit des vins blancs, dits *de graves*, qui sont très-bons et ont du feu et du montant. Ils sont secs, agréables et recherchés par les consommateurs du Nord qui les préfèrent aux autres vins de graves de Bordeaux.

Le crû le plus distingué est celui de Dulamon, à Dariste, produisant 25 à 30 tonn., — viennent ensuite ceux du château de St-Ahon, produisant 10 à 12 t. — de Monteuil, à M. J. Roussel, produisant 20 à 25 t. — de Cholet, produisant 7 ou 8 t.—et de Linas, produisant 6 ou 7 tonneaux.

COMMUNE DE SAINT-TRÉLODY.

Cette commune fournit par an 500 à 600 tonn. de vins rouges. Ses meilleurs vignobles figurent dans les *bourgeois secondaires du Médoc*. Ce sont ceux de Coiffard, au Lesque, à M. Coiffard, produisant 100 à 130 tonn.—de Dumas, produisant 80 à 100 t. —et de Jeanti, à Potensac, produisant 30 à 40 t. Ils valent 350 à 450 fr. le tonneau.

Viennent ensuite les crûs de Laumond, produisant 20 à 25 t. — de Célérier, produisant 12 à 15 t. — de Beneteau, produisant 15 à 20 t. —de Bonore (Jacques), produisant 15 à 20 t. — de Mothes (Jean), produisant 15 à 20 t. — de Drouillet aîné, produisant 12 à 18 t. — de Goudemeau Martial, produisant 10

à 15 t. — de Bernard-Pierre, produisant 20 à 25 t. — de Villa, produisant 15 à 20 t. — de Bernard, produisant 15 à 20 t. — de Drouillet Daniel, produisant 10 à 15 t. — de Scévola (François), produisant 20 à 25 t. — et d'Ade, à Lesparre, produisant 12 à 15 tonneaux. Ils sont dits *petite vinaterie* et valent 250 à 350 fr.

PORT DE BY.

Ce port produit 250 à 300 tonneaux de vins rouges, agréables, légers, mais peu colorés et peu corsés, quoique étant les meilleurs du bas Médoc. Ils valent 15 pour 100 de plus que les autres vins de cette contrée, qui sont dits *petite vinaterie* et ne se paient que 250 à 300 fr. le tonneau.

COMMUNE DE VALEYRAC.

Cette commune fournit 400 à 550 tonneaux de vins rouges, récoltés dans les vignobles de Chauvelet, produisant 60 à 70 t. — de Bedel aîné, produisant 40 à 50 t. — de Lussac, produisant 40 à 50 t. — de Bonore, produisant 30 à 40 t. — de Gaillard-Laclaveric, produisant 40 à 45 t. — de Bert, produisant 40 t.—de Laclaverie, produisant 40 t.—de Rabère, produisant 40 t.—de T. Hostin, produisant 30 à 40 t.—de Rousseau, produisant 25 t.—de Haignoux, produisant 25 t.—et de divers autres petits propriétaires, produisant ensemble 150 à 190 tonn. Ils valent 250 à 300 fr. le tonneau.

COMMUNE DE BÉGADAN.

Cette commune fournit 450 à 600 tonn. de vins rouges, produits par les crûs de Cabarrus (Adrien), produisant 200 à 260 t. —de Pierre Lussac, produisant 70 à 75 t. — du château de Barrail, à Lambert, produisant 60 t.—de Lussac (Pierre-Miauche), produisant 50 t.—de John Brian, produisant 40 t. — de Pierre Brian, produisant 30 t.—de Vital Eyrem, produisant 25 t.—de Lapeyre, produisant 20 t.—de Brian et Fontenau, produisant 25 t.—de Licquart, produisant 20 t —de Ducasse, produisant 20 t.—de Lussac de Roulen, produisant 16 t.—de Teyssandier,

produisant 18 t.—de Lussac, dit Jantille, produisant 12 ou 15 t. —de Cocureau, produisant 12 à 15 t. — de Jean Hostin, produisant 12 à 15 t. — de Barbier, produisant 15 t.—de Pierre Brian, produisant 10 à 12 t. — et de vingt-quatre petits propriétaires, produisant ensemble 150 à 170 t. — Ils se vendent 250 à 300 fr. le tonneau.

COMMUNE DE DIGNAC.

Cette commune fournit 240 à 250 t. de vins dont les récolteurs sont très-divisés et ne vendent pas plus que ceux de la commune précédente.

COMMUNE DE LOIRAC.

Cette commune fournit environ 250 tonn. de vins qui valent 250 à 280 fr. le tonneau.

COMMUNE DE QUEYRAC.

Cette commune fournit 200 à 300 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de veuve Montauroy (château Carcanieux), produisant 130 à 145 t. — de veuve Dubois, produisant 20 à 23 t. — de Carle, produisant 20 à 25 t. — d'Allard, produisant 25 t.—et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 80 t. Ils valent 250 à 280 fr. le tonneau.

COMMUNES DE CIVRAC ET D'ESCURAC.

Ces communes fournissent 5 à 600 tonn. de vins rouges par an, provenant des vignobles de d'Escural, produisant 110 à 115 t.—de Laloubie, produisant 20 à 25 t. — de Chauvel, produisant 30 t. — du château Bessan, au comte Ségur-Cabanac, produisant 120 à 130 t. — de Guillory, produisant 15 à 20 t. — de Richard, produisant 50 t.—de Lussac, produisant 40 t.—de Gallouin, produisant 25 t.—de Ducasse, produisant 25 t. — de Simon, produisant 20 t. — de Moreau, produisant 20 t. — de Meynieu, produisant 30 t.—de Hardouin, produisant 15 t.—de Figerou, produisant 15 t. — de Texier, produisant 15 t. — de Benillan, produisant 15 t.— de Lambert, produisant 10 t.—de

Bijeau, produisant 10 t.— et de quelques autres petits propriétaires. Ces produits se vendent 240 à 260 fr. le tonneau.

COMMUNE DE BLAGNAN.

Cette commune fournit 450 à 550 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de Peychaud, produisant 160 t. — de Gorse, produisant 65 t. — de Seguin, produisant 40 t. — de Pothier, produisant 60 t. — d'Auguste Guilhory, produisant 12 à 15 t. — de Jean Marcoute, produisant 12 t. — de Numa, produisant 12 t. — de Moreau, produisant 12 t. — de Teyssier, produisant 10 t.— et de quelques petits propriétaires. Ces vins valent 260 à 270 fr. le tonneau.

COMMUNE DE POTENSAC.

Cette commune peut fournir 350 ou 400 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de Jeanty, produisant 100 t. — de Gallais, produisant 60 t.—de Laloubie (Morey), produisant 60 t. — de Fabre de Rieunègre, produisant 60 t. — de Guilhory, produisant 45 t. — de Guilhory, produisant 45 t. — d'Alexandre Cousin, produisant 60 t. — de Mondon, produisant 60 t. — de Michel Prévosteau, produisant 30 t. — de Pierre Mougnet, produisant 50 t. — de Guilhem, produisant 20 t. — de François Hostin, produisant 12 ou 15 t. — de Méturet fils, produisant 12 ou 15 t. — d'Antoine Négrier, produisant 12 t. — et de quelques autres petits propriétaires. Ils valent 260 à 270 fr. le tonn.

COMMUNE D'ORDONNAC.

Cette commune fournit 250 à 350 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de veuve Laveau, produisant 15 à 16 t. — de Roustaing, produisant 15 à 16 t. — des héritiers Jouan, produisant 15 à 20 t. — de Meynieul, produisant 12 à 15 t. — d'Arnaud, produisant 12 à 15 t. — de Faure, produisant 10 ou 12 t. — de Seguin, produisant 12 à 15 t. — de Marcalet, produisant 12 à 15 t. — de Martin, produisant 10 à 12 t. — et de divers propriétaires, produisant 100 à 150 t. Ils se vendent 260 à 270 fr. le tonneau.

COMMUNE DE GAILLAN.

Cette commune fournit 200 à 250 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de Moutardier, produisant 50 à 60 t. — des héritiers Lussac, produisant 40 à 50 t. — de Fabre de Rieunègre, produisant 40 à 45 t. — de veuve Couronneau, produisant 40 t. — des héritiers Mouganne, produisant 25 à 30 t. — de Bonnore, produisant 30 ou 40 t. — de Faget, produisant 15 à 20 t.—de Rey et de Lussac, produisant 15 à 20 t.—de Paul aîné, produisant 15 à 20 t. — de Joffre, produisant 20 à 25 t. — de Pierre Monneins, produisant 20 à 25 t. — et de divers petits propriétaires, produisant 50 t. Ils valent 260 à 270 fr. le tonneau.

COMMUNE DE SAINT-VIVIEN.

Cette commune fournit 100 ou 150 tonn. de vins rouges, provenant des vignobles de Maurin frères, produisant 30 à 40 t. — de Dépé, produisant 25 à 30 t. — et de divers petits propriétaires, produisant 80 à 90 t. Ils se vendent comme ceux du Gaillan.

COMMUNE DE JAU.

Cette commune fournit 300 à 350 tonn. de vins rouges, pourvus de sève, mais se conservant peu. Ils proviennent des vignobles de Raymond Bert, produisant 70 à 80 tonn. — de Bedel, produisant 70 à 75 t. — de veuve Desgardies, produisant 50 à 60 t. — de Coiffard jeune et Princeteau, produisant 40 à 50 t. — de Larcher, produisant 20 à 25 tonn. — de Chichet, produisant 20 à 25 t. — de Jean Figerou, produisant 15 à 20 t. — de Delignac, produisant 15 à 20 t. — de Bert père, produisant 12 à 15 t. — de Bert fils, produisant 12 à 15 t. — de Lhommond, produisant 15 à 20 t. — de Dubosc, produisant 12 à 15 t. — et de Dufau, produisant 12 à 15 t. Ces vins se vendent comme ceux de Lesparre et d'Uch.

COMMUNE DE VENSAC.

Cette commune fournit 150 à 200 tonn. de vins rouges qui

peuvent s'assimiler à ceux de Jau. Les récolteurs en sont nombreux et ils vendent comme ceux de cette commune.

COMMUNE DE SAINT-YZAN.

Cette commune fournit 800 à 1000 tonneaux de vins rouges distingués parmi la petite vinaterie. Ils proviennent des vignobles de Subercazeaux, produisant 200 à 220 tonn. — de Marcellus fils, au château Loudène, produisant 150 à 170 t. — de Mesuret père, produisant 40 à 45 t. — de François Jenty, produisant 25 à 30 t. — de Jean Lacroix, produisant 25 à 30 t. — d'André, produisant 25 à 30 t. — de Brian, produisant 25 à 30 t. — de Jean Moreau, produisant 15 à 16 t. — de veuve Lafaye, produisant 15 à 20 t. — de Jenty Jean, produisant 12 à 15 t. — de Bernac, produisant 12 à 15 t. — de Renaud, produisant 12 à 15 t. — et de quelques petits propriétaires. Ils valent 260 à 280 fr. le tonneau.

COMMUNES DE LESPARRE ET D'UCH

Ces communes peuvent fournir 400 à 500 tonn. de vins rouges, assimilés à ceux de Queyrac et de Loirac. Ils proviennent des vignobles de Fréchina, produisant 80 à 90 t. — de Fabre de Rieunègre, produisant 30 à 35 t. — de l'abbé Vidal, produisant 20 à 25 t. — de Morin, produisant 20 à 25 t. — de Charron, produisant 20 à 25 t. — de veuve Marcou, produisant 20 à 25 t. — de Freiche, produisant 15 à 20 t. — de Monneins cadet, produisant 12 à 15 t. — de Piffon, produisant 15 à 20 t. — et de divers petits propriétaires, produisant ensemble 200 t. Leur prix varie de 250 à 280 fr. le tonneau.

Ce qui caractérise la réussite des vins du Médoc, c'est la réunion des qualités suivantes : le corps, la couleur, la maturité, l'agrément, la souplesse, la rondeur et le parfum. Leur qualité dépend de la succession de diverses températures chaudes pour faire mûrir le raisin, humides pour amollir sa peau et sèches pour arrêter sa sève ; telles ont été les influences qui ont donné au commerce les années remarquables de 1802, 1808, 1811, 1815, 1819, 1825, 1828, 1831, 1833, 1834, 1835, 1840, 1841 et 1844;

sur ces douze années, on peut citer comme types d'une perfection complète les années 1811, 1815, 1831 et 1834.

Le Médoc, outre ses vins rouges, fournit aussi 10 à 12,000 hectolitres de vins blancs de basse qualité, qui sont consommés dans les cabarets. Ils se récoltent presque tous dans l'arrondissement de Lesparre. Dans la commune d'Ordonnac, on trouve un crû dépendant de l'ancienne abbaye de Lile, qui produit un vin blanc très-agréable, ayant le parfum de la rose ; pour lui donner de la qualité, on passe le raisin au four. Quand il est nouveau, ce vin vaut 200 fr. le tonneau, et au bout de quelques années, 7 et 800 fr.

Vins rouges de graves.

Ces vins se récoltent sur les terrains graveleux qui entourent Bordeaux et qui s'étendent au sud à 12 kilom. et à l'ouest à 8.

En général, ces vins sont moins fins que ceux du Médoc, mais ils ont plus de corps et de dureté. Leur sève est courte et s'appelle *bouquet*. Ils sont longs à se faire et ne doivent être mis en bouteilles qu'après sept à huit années de fût. Ils n'éprouvent, pendant vingt et vingt-cinq années, aucune altération; les vins de Médoc, au contraire, prennent une couleur tuilée après douze à quinze années de verre.

Les vins de graves sont très-salutaires pour les vieillards et recommandés dans les affections de poitrine. Ils ont l'avantage de supporter plus d'eau que ceux de Médoc.

Le commerce les distingue par vins rouges de premières graves, vins de bonnes graves et vins de petites graves. Les sept premières communes suivantes fournissent les meilleurs; viennent ensuite les petites graves.

PESSAC.	CAUDÉRAN.
TALENCE.	LE BOUSCAT.
MÉRIGNAC.	BÈGLES.
GRADIGNAN.	St-MÉDARD-EN-JALLES.
LÉOGNAN.	St-MÉDARD-D'EYRAN.
VILLENAVE-D'ORNON.	LABRÈDE.
EYZINES.	CASTRES.
MARTILLAC	PORTETS.
LE TONDUT.	BEAUTIRAN.
BRUGES.	St-SELVE.

COMMUNE DE PESSAC

Cette commune produit 1,000 à 1500 tonneaux de vins rouges, qui offrent une couleur brillante et un bouquet particulier. Elle possède le château du Haut-Brion, dont le vin rivalise avec les *premiers crûs du Médoc*. Sa valeur est la même que celle des châteaux Lafitte, Margaux et Latour. Ce crû appartient à M. E. Larrieu, de Paris, et fournit 100 à 120 tonneaux par an, au prix de 2 à 3,000 fr. le tonneau. Viennent ensuite les crûs de La Mission, à M. Chapella, produisant 12 à 15 tonn. et vendant 12 à 1500 fr. — du pape Clément, produisant 12 à 15 t. et vendant 1,000 à 1200 fr. — de Catalan, produisant 30 à 40 t. — de Germain, produisant 30 à 40 t. — du baron Sarget, produisant 20 à 25 t. — de Lachapelle, produisant 15 à 20 t. — de Castera, produisant 12 à 15 t. — de Bertrand, produisant 20 à 25 t. — de veuve Girodeau, produisant 20 à 25 t. — de Dupuy, produisant 15 à 20 t. — de Baron, produisant 20 à 25 t. — de Bourbon fils, produisant 15 à 20 t. — de Bahans, produisant 25 à 30 t. — de Carcaud, produisant 12 à 15 t. — de Darrieux, produisant 12 à 15 t.— et de Gew Colon, produisant 15 à 20 t. Ces derniers vins se vendent 7 à 900 fr. le tonneau, suivant leur mérite.

COMMUNE DE TALENCE.

Cette commune produit 900 à 1,000 tonneaux de vins rouges, divisés en deux classes : les Haut-Talence, qui sont les plus estimés et les Talence proprement dits. Une partie des vignes du Haut-Brion figure dans cette commune, quoique le château soit situé dans celle de Pessac. Les crûs de cette contrée sont ceux de M. Roul, produisant 15 à 18 t. — de veuve Tarteyron, produisant 50 à 60 t. — de Chapella, produisant 40 à 45 t. — de veuve René, produisant 40 à 50 t. — de veuve Billot, produisant 35 à 40 t. — du comte de Puységur, produisant 20 à 25 t. — d'Espeleta, produisant 20 à 25 t. — de Blumerel, produisant 20 à 25 t. — de Limousin, produisant 15 à 20 t. — de Trigan-Beau, produisant 10 à 15 t. — de Raba, produisant 15 à 20 t. — de Vignes, produisant 15 à 20 t. — de Fous-

sat, produisant 15 à 20 t. — de Devez, produisant 15 à 20 t. — de Guesnon, produisant 10 à 12 t. — de Tulèvre, produisant 10 à 12 t. — et de vingt-cinq petits récolteurs, produisant 5 à 10 tonneaux de vins chacun. La valeur de ces liquides ne dépasse pas 1,000 fr. le tonneau.

COMMUNE DE MÉRIGNAC.

Cette commune produit 900 à 1,000 tonneaux de vins rouges, pleins d'agrément et de moelle. Leur sève se rapproche de celle des vins de Médoc et ils peuvent remplacer les *quatrièmes et cinquièmes crûs* de cette contrée. Ils conviennent pour la Hollande et le Nord, où ils sont très-estimés. On cite entre les meilleurs crûs de la contrée, ceux de Luchey, produisant 15 tonn. se vendant 1,000 à 1,100 fr. — de Bourran, produisant 15 à 20 t. et vendant 7 à 800 fr. — du château de Lognac, produisant 15 à 16 t. et vendant 6 à 700 fr. — de Lambert, produisant 20 t. et vendant le même prix ; — de Piquecaillau, produisant 25 t. — de Carbouel-Segnino, produisant 100 t. — de Clarke Elie, produisant 25 à 30 t. — de Durécu, produisant 15 à 20 t. — de l'Archevêché, produisant 25 à 30 t. — de Windau Charles, produisant 25 t. — de Petiteau, produisant 15 à 20 t. — de Marbotin, produisant 15 à 20 t. — de Lanefranque, produisant 15 à 20 t. — de Michaël Isaacson, produisant 15 à 20 t. — de Ducasse, produisant 10 à 12 t. — de Caillavet, produisant 15 à 20 t. — de Sylveyra, produisant 15 à 20 t. — de Gintrac, produisant 15 à 20 t. — de Lacoste, produisant 12 à 15 t. — de Mercier, produisant 12 à 15 t. — du baron de Contenenil, produisant 12 à 15 t. — de Baour, produisant 12 à 15 t. — de Mérignac, produisant 12 à 15 t. — et de Chavaille père, produisant 8 à 10 t. Vingt-cinq autres récolteurs de 5 à 10 tonneaux chacun vendent, ainsi que ces derniers crûs, 6 à 700 fr. le tonneau.

COMMUNE DE LÉOGNAN.

Cette commune produit 8 à 900 tonneaux de vins rouges et 200 de vins blancs. Les vins rouges ont moins de finesse que ceux de Mérignac, mais plus de corps, de fermeté et de couleur;

ceux que l'on récolte dans les bas fonds ont un léger goût de terroir et se conservent long-temps en acquérant de la qualité. L'Irlande et le Nord s'emparent de ces produits. Les vignobles les plus réputés sont ceux des héritiers Literie, récoltant 50 à 60 tonn. et vendant 600 à 650 fr.; — de Monbadon, produisant 60 à 90 t. et vendant au même prix; — du marquis de Canolle, produisant 80 t. de même valeur; — de Labadie, produisant 30 à 40 t. et vendant 550 à 600 fr. le t. — de Mareilhac, produisant 30 à 40 t. de même valeur; — de Depiot, produisant 30 à 40 t. et vendant 450 à 550 fr.; — de Soubervie, produisant 25 à 30 t. de même valeur; — de Chevalier, produisant 20 à 25 t. de même prix; — de Viard, produisant 25 à 30 t. — de Fourés, produisant 25 à 30 t. — de Roux, produisant 20 à 30 t. — de Ricard, produisant 25 à 30 t. — de Dauriol, produisant 20 à 25 t. — et de Bernard, produisant 12 à 15 t. Ces huit derniers propriétaires vendent 375 à 500 fr. le tonneau.

Les vins blancs de cette contrée ont été long-temps réputés pour leur agrément. Les principaux crûs de ce genre sont ceux de Bodkin, récoltant 20 à 25 t.— de Depiot, à M. Langueloup, produisant 15 à 20 t. — d'Acha, produisant 20 à 25 t. — de Wm Foussat, produisant 12 à 15 t.—de Moreau, à M. Barreyre, produisant 15 à 20 t.— de Renaud, à M. Lamarque, produisant 12 à 15 t. — et de Camagère, à M. Loustalade, produisant 10 à 12 t. Ils se vendent 250 à 300 fr. le tonneau en vieux.

COMMUNE DE GRADIGNAN

Cette localité produit 5 à 600 tonneaux de vins rouges ou blancs. Les premiers sont corsés et colorés, mais sans finesse. On les assimile à ceux de Mérignac. Ils étaient autrefois recherchés en vieux pour les colonies. Le trajet les améliorait et il s'en expédiait beaucoup pour l'Ile-de-France.

COMMUNE DE VILLENAVE-D'ORNON.

Cette commune produit 450 à 500 tonneaux de vins rouges et 400 de vins blancs. Les premiers diffèrent beaucoup entre eux et ont moins de corps et plus de terroir que ceux de Léognan.

Il s'en trouve cependant de légers et d'agréables. Cette contrée possède le crû de Carbonnieux, produisant 70 tonneaux de vins blancs très-estimés, qui sont plus légers et moins liquoreux que ceux de Sauternes, quoique aussi délicats. Ils ont une sève et un bouquet agréables, semblables à ceux des vins du Rhin. Les crûs des vins rouges de cette commune sont ceux des quartiers de Nadère, à M. Dupuy, produisant 20 à 25 tonn. — du Désert, à M. Dufour de Barthe, produisant 15 à 18 t. — du Désert, à M. C. Jaudol, produisant 15 à 20 t. — de la Balisque, à M. Mallet, produisant 10 à 12 t. — du pont de la Maye, à M. l'abbé Rouchon, produisant 10 à 12 t. — de Pontac, à M. Etchevaria, produisant 35 à 40 t. — de Larrivat, à M. Renaud, produisant 10 à 12 t. — du Bourg, à M. de Pradines, produisant 15 à 18 t. — de Minour, à M. Alex. Basquiat, produisant 25 ou 30 t. — de Conis, à M. R. Basquiat, produisant 20 à 25 t. — de Baret, à MM. Fauché père et fils, produisant 15 à 18 t. — de Conis, à M. Withfooth, produisant 15 à 18 t. — du pont de Langon, à M. Duprat, produisant 30 à 40 t. — du pont de la Maye, à M. Lassansac, produisant 12 à 15 t. — du pont de la Maye, à M. Lange, produisant 10 à 12 t. — de la Monnaie, à M. Boisseul, produisant 10 à 15 t. — de Bourg, à M. B. Dufour, produisant 10 à 15 t. — de Lartigues, à M. Soulagon de Bruet, produisant 10 à 12 t. — de Carbonnieu-Bouchereau, produisant 100 à 125 t. — du Bourg, à M[me] veuve Couperie, produisant 12 à 15 t. — du Bourg, à M. Dupuy jeune, produisant 15 à 18 t. — du Bourg, à F. Lartigue, produisant 8 à 9 t. — du Bourg, à M. A. Dufour, produisant 10 à 12 t. — d'Allandy, produisant 100 à 125 t. — du marquis d'Alon, produisant 50 à 60 t. — d'Auch, produisant 20 à 25 t. — et de Breton, produisant 15 à 18 t. — Ces produits valent 300 à 350 fr. le tonneau.

COMMUNE D'EYZINES.

Cette commune fournit 300 à 350 tonneaux de vins rouges ou blancs de qualité ordinaire, provenant des vignobles de Bousquet, produisant 25 à 30 t. — d'Abiet, produisant 25 à 35 t. — de Perrot, produisant 25 t. — de Grandmaison, produisant 15 à 20 t. — de Pélissier, produisant 20 à 25 t. — de Jeantet, pro-

duisant 30 t. — d'Alexandre, produisant 20 t. — de Monteverde, produisant 30 t. — de Caze, produisant 12 à 15 t. — de Bouet aîné, produisant 20 t. — de Lafon, produisant 20 à 25 t. — de Bacque, produisant 20 à 25 t. — de Labat, produisant 15 à 20t. — de Yabaud, produisant 10 à 12 t. — et de Sourdois, produisant 10 à 12 t. Ils valent 250 à 300 fr. le tonneau.

Les **vins de petites graves de Bordeaux** sont généralement de qualité médiocre. Ils ont un goût de terroir et acquièrent peu de mérite en vieillissant. Ils sont destinés à la consommation locale.

COMMUNE DE MARTILLAC.

Cette commune fournit 250 tonneaux de vins rouges, corsés, colorés, durs et communs, et 800 tonneaux de vins blancs peu estimés. Ces liquides sont destinés à alimenter la consommation de Bordeaux.

COMMUNE DU TONDUT.

On récolte dans cette commune 200 tonneaux de vins rouges ou blancs d'une qualité satisfaisante. Ils valent 15 à 20 pour 100 de plus que les petites graves communes.

COMMUNE DE BRUGES.

La commune de Bruges produit 150 tonneaux de vins rouges ou blancs, destinés, comme les précédents, à la consommation locale, et de même valeur.

COMMUNE DE CAUDÉRAN.

Caudéran fournit 60 à 80 tonneaux de vins rouges ou blancs, de la qualité et de la valeur de ceux de Bruges.

COMMUNE DU BOUSCAT.

Cette commune fournit 30 à 60 tonneaux de vins rouges ou blancs de qualité ordinaire, qui ne valent pas ceux de Caudéran. Leur prix est moindre de 15 à 20 pour 100.

COMMUNE DE BÈGLES.

On récolte dans cette commune 750 à 800 tonneaux de vins rouges ou blancs, assimilés pour leur qualité et leur prix à ceux du Tondut. Ils sont destinés à la consommation locale. Ils proviennent des vignobles de Carayon-Latour, produisant 80 t. — de Lassabathie, produisant 50 t. — de Limes, produisant 50 t. — de Catelan, produisant 50 t. — de Guyonnet, produisant 40 à 45 t. — de Laharpe, produisant 30 t. — de Saint-Amand, produisant 25 t. — du petit séminaire, produisant 25 t. — de Daguzan, produisant 20 t. — de Promis, produisant 20 t. — de Dubedat, produisant 20 t. — de Lacou, produisant 20 t. — de Musard, produisant 15 à 16 t. — du grand séminaire, produisant 15 à 16 t. — de Bellard, produisant 15 t. — de Hargoux, produisant 12 à 15 t. — de Bosc J.-J., produisant 12 à 15 t. — d'Oré, produisant 10 à 12 t. — de Guérineau, produisant 10 à 12 t. — de Long, de Signac, de Bielle, de Costes, de Bonnevies, de Lafargue, de Lousteau, de veuve Lestales, produisant 10 t. chacun; — de Lesclide, de Vertamon, de Costerousse, de Déjamme, de Faurés sœurs, de Ferrère, de Magnon, de Grousset, de Baché, à M. Calais, produisant 8 t. chacun; — de Minvielle, de Garreau, de Pauly, produisant 7 t. chacun; — de Lefort, de Tajan, de Fillastre, de Rousseau, de Mallemouche, de Leclerc, de Roustaing, de Maurin, de Fondadouze, d'Offman, de Jeanti Ducourneau, de Rivals, produisant 6 t. chacun; — de Clavié, de veuve Castillon, d'Escousse, de Cessac, de Socquel aîné, de Durci aîné et de B. Barateau, produisant 5 t. chacun. Ces produits se vendent 250 à 300 fr. le tonneau, après deux années.

COMMUNE DE SAINT-MÉDARD-EN-JALLE.

Cette commune produit 60 à 80 tonn. de vins rouges et blancs, qui ont la qualité de ceux de Caudéran, ainsi que leur valeur. On les consomme à Bordeaux.

COMMUNE DE SAINT-MÉDARD-D'EYRAN.

Cette commune fournit 500 tonn., dont 250 de vins rouges

et 250 de blancs. Ils ont moins de corps que ceux de Martillac et se vendent 15 à 20 pour 100 de moins. La Hollande les recherchait autrefois; aujourd'hui elle préfère les vins de Blanquefort.

COMMUNE DE LABRÈDE.

Cette commune fournit 1800 tonn. de vins rouges, de qualité inférieure et de prix peu élevé.

COMMUNES DE CASTRES ET DE PORTETS.

Ces communes fournissent 500 à 600 tonn. de vins qui ressemblent aux précédents et se vendent les mêmes prix. Ils proviennent des vignobles de Seguineau-Lognac, produisant 75 à 80 t. — d'Étienne, produisant 60 à 65 t. — de J.-J. Couronneau, produisant 55 à 60 t. — de Duret, produisant 40 à 50 t. — de Charles Dorneau, produisant 60 à 65 t. — de Saint-Hilaire Gaubert, produisant 50 à 55 t. — de Gaubert fils, produisant 40 à 45 t. — de Poyferré de Cerres, produisant 35 à 40 t. — de Bignon-Bellause, produisant 30 à 35 t. — de Ducassse, produisant 8 à 10 t. — de Miailhe Arnaud, produisant 18 à 20 t. — de Faye, produisant 24 t. — de Garin, produisant 25 à 30 t. — de Jean-Bart Labat, produisant 40 à 45 t. — de Balox, produisant 25 t. — de Bouvet jeune, produisant 20 à 25 t. — de Latappy, produisant 25 à 30 t. — de Vallenet, produisant 20 à 25 t. — de Ducarpe aîné, produisant 12 à 15 t. — de Desclaux-Toinin, produisant 15 à 18 t. — d'Arnaud Dubourdieu, produisant 12 à 15 t. — de Depiot, produisant 10 à 12 t. — de veuve Durand, produisant 15 à 20 t. — de Descacq aîné, produisant 15 à 20 t. — de Trenis fils, produisant 8 à 10 t. — de Napsan-Mache, produisant 12 à 15 t. — de Labuzan-Meste, produisant 20 à 25 t. — de Doms, produisant 20 à 25 t. — de Ducot fils, produisant 12 à 15 t. — d'André Labuzan, produisant 10 à 12 t. — de Jaunié, produisant 10 à 12 t. — de Daraba jeune, produisant 8 à 10 t. — de Lalande Louis Pilote, produisant 12 à 15 t. — de Miailhe Élie aîné, produisant 15 à 18 t. — d'Arnaud Cheuche, produisant 20 à 25 t. — de Ducot père, produisant 8 à 10 t. — de Jean Dubrey, produisant 10 à 12 t. — de Pierre Lartigues,

produisant 12 à 15 t. — de Descacq Joinis, produisant 10 à 12 t. — de Lalanne, produisant 15 à 20 t. — de Napsan-Napsille, produisant 15 t. — de François Pénicaut, produisant 12 à 15 t. — de Labuzan Guillaumet, produisant 12 à 15 t. — deLabuzan Daniel, produisant 10 à 12 t. — de Guillaume Duprat, produisant 15 à 20 t. — de Bayle Lamothe Arnaud, de Bayle Lamothe Georges et de Moustey Pierre, produisant chacun 10 à 12 t. — de Lafage, de Napsan Caperol, de Dartis, de Lalanne cadet, de Lassauve, de Daraba aîné, de Labuzan Loreillot, de Desmarie-Chicot, de Filatreau, de Subervie René, de Napsans Jacoulet, de Dartis Armand, de Napsans-Malingre et de Lassauve, produisant 9 à 10 t. chacun.

COMMUNES DE BEAUTIRAN ET DE SAINT-SELVES.

Ces communes fournissent 600 à 700 tonn. de vins rouges et blancs, semblables à ceux des communes précédentes. Leur valeur est la même.

Ici finit la nomenclature des vins rouges de Graves ; nous allons passer aux vins blancs de la même contrée, dont quelques uns sont renommés. Ils sont produits par les communes suivantes :

SAUTERNES.	PUJOLS.
BOMMES.	ILLATS.
BARSAC.	LANDIRAS.
VILLENAVE-D'ORNON.	PODENSAC.
CÉRONS.	VIRELADE.
PREIGNAC.	ARBANATS.
TOULÈNE.	LÉOGNAN.
FARGUES.	GANS.
LANGON.	AUROS.
S[t]-PEY *ou* S[t]-PIERRE.	

Ces dix-neuf communes sont situées sur la rive gauche de la Garonne et se succèdent jusqu'à Langon, en partant de Villenave-d'Ornon.

FIN DU QUATRIÈME VOLUME.

